



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

**«Технічні науки:
стан, досягнення і перспективи
розвитку м'ясної, олієжирової
та молочної галузей»**

22 – 23 березня 2012 р.

Київ НУХТ 2012

43. ВЕРШКОВЕ МАСЛО ЗБАГАЧЕНЕ ПОРОШКОМ ІЗ МОРКВИ

С.В. Іванов

Т.О. Рашевська

О.М. Вашека

Національний університет харчових технологій

Вершкове масло займає особливе місце серед молочних продуктів і відноситься до продуктів щоденного споживання. Це обумовлює перспективність розробки нових видів продуктів на його основі. Критеріями вибору порошків слугували їх функціональні властивості та гармонійне поєднання зі смаком продукту. Враховуючи сучасні напрями розвитку маслоробної галузі нами розроблено технологію збагачення вершкового масла порошком із моркви, отриманого способом

холодного розпилювального сушіння. Суть технології збагачення полягає у введенні спеціально підготовленої суспензії порошку із моркви до складу вершкового масла під час його гомогенізації. При збагаченні рекомендована кількість порошку становить 1,2 % його вмісту у готовому продукті. Для введення у вершкове масло порошок попередньо відновлюють у маслянці при співвідношенні компонентів 1:5...1:7, температурі 25...30 °С та постійному перемішуванні протягом 5...15 хв. Підготовлену та охолоджену до 12...15 °С суспензію направляють у бункер гомогенізатора, куди одночасно подають вершкове масло — проводять його збагачення. Результати досліджень вершкового масла збагачено порошком із моркви холодного розпилювального сушіння показали, що внесення добавки покращує органолептичні властивості масла, зменшує кількість рідкого жиру виділеного структурою продукту, підвищує його термостійкість та твердість. Це пояснюється утворенням додаткової просторової сітки в результаті взаємодії складових порошку та вершкового масла. Проведені дослідження виявили значний вплив компонентів порошку на стан водної та жирової фази продукту: у 2,2 рази зростає кількість міцно зв'язаної вологи, збільшується кількість дрібнодиспергованих краплин плазми із розміром до 5 мкм, проходить диференціація окремих груп гліцеридів в кристалічній жировій фазі масла. Даний продукт може вироблятись на існуючому обладнанні підприємств, а також у закладах оздоровчого та лікувального призначення.