

ДОСЛІДЖЕННЯ ГРАНУЛОМЕТРИЧНОГО СКЛАДУ СИРОВИНИ У ВИРОБНИЦТВІ ФОРМОВАНИХ КАРТОПЛЯНИХ ЧІПСІВ

Ковтун А.В., асист.

Ковбаса В.М., д.т.н., проф.

Національний університет харчових технологій

(НУХТ) м. Київ

Формовані картопляні чіпси (ФКЧ) користуються широкою популярністю серед дітей та молоді. Відомо, що ФКЧ містять в своєму складі великий вміст жирів, вуглеводів та низький – білків, харчових волокон, ненасичених жирних кислот. На сьогодні велике значення приділяється харчовим волокнам (ХВ), дослідження яких продовжуються вченими в різних напрямках [1]. Перспективною сировиною, яку можна використати для збагачення ФКЧ ХВ є висівки, жмих та кріопорошки. Зокрема нами було проаналізовано можливість використання в рецептурі ФКЧ: висівок з жита (ВЖ), ячменя (ВЯ), а також жмиху з гарбузового насіння (ЖГН), кріопорошків броколі (КБ) та червоного буряка (КЧБ), які на сьогоднішній день є відносно дешевими та представленими на споживчому ринку.

Для характеристики технологічних властивостей вище обраних зразків як сировини для виробництва ФКЧ найбільш важливе значення мають розміри сировини, тому, вважали за доцільне визначити гранулометричний склад основної сировини (картопляної крупки – КК), висівок, жмиху та кріопорошків. Дослідження проводили з допомогою лазерного гранулометра.

Таблиця 1 – Фракційний склад картопляної крупки, висівок, жмиху та кріопорошків

Вміст, %	Фракція, мкм								
	0..10	10..20	20..30	30..40	40..60	60..80	80..100	100..140	140і ≥
КК	0,3	10,4	37,8	49,2	2,3	-	-	-	-
ВЖ	-	-	-	-	8,5	15,5	63,9	12,1	-
ВЯ	-	-	-	-	7,9	20,7	58,7	12,7	-
ЖГН	-	-	5,1	22,4	51,3	17,4	3,8	-	-
КЧБ	-	1,2	5,4	44,7	31,2	9,8	2,9	-	-
КБ	-	0,9	20,1	40,5	27,9	8,1	2,5	-	-

Висновок. Отже, для забезпечення однорідності суміші в рецептурі ФКЧ середній розмір крупинок сировини має знаходитись в межах від 30 до 100 мкм. Крупики з більшими розмірами досить сильно вирізняються погіршуючи структуру картопляного напівфабрикату та органолептичні показники готового виробу.

Література

1. Сирохман І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч. посіб. [для студ. вищ. навчал. закл.] / І. В. Сирохман, В. М. Завгородня. – К. : Центр учбової літератури, 2009 – С. – 544.