

ПОЛІФУНКЦІОНАЛЬНИЙ НАПІВФАБРИКАТ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ ШИРОКОГО АСОРТИМЕНТУ

**Устименко І.М., асистент кафедри ресторанної і
аюрведичної продукції
Національний університет харчових технологій,
м. Київ**

У структурі харчування населення України зростає дефіцит поліненасичених жирних кислот на тлі споживання у великій кількості тваринних жирів. Отже, необхідно включати до раціону населення олії та жири, які багаті на поліненасичені жирні кислоти без відсутності у їхньому складі шкідливих для організму людини транс-ізомерів жирних кислот, у привабливому вигляді як для споживача – харчових жировмісних продуктів емульсійного типу та харчової продукції на їх основі.

Водночас, у закладах ресторанного господарства актуальним є розширення асортиментного ряду кулінарної продукції, у тому числі з використанням поліфункціональних напівфабрикатів емульсійного типу – харчових емульсій, що дасть змогу розв'язати вищевказану проблему.

За попередніми дослідженнями, автором розроблено харчові емульсії жирністю від 10 до 50 % із середнім розміром жирових кульок не більше від 2 мкм та стійкістю 100 %, органолептичні та фізико-хімічні показники якої наближені до показників якості вершків, вироблених з молочної сировини. Порівняно з вершками, харчові емульсії мають підвищений вміст корисних для організму людини поліненасичених жирних кислот.

Як жирові фази емульсій застосовуються рафіновані та дезодоровані олії, які за органолептичними показниками не надають емульсіям «салистий» присмак та запах – рафіновані та дезодоровані соняшникова, кукурудзяна та купажована олія. Використання купажованої олії дає змогу збалансувати жирнокислотний склад емульсій за корисним співвідношенням жирних кислот омега-3 та омега-6. Крім того як жирову фазу застосовують замітник молочного жиру, здобутий методом переетерифікації, що не містить у своєму складі шкідливих для організму людини транс-ізомерів жирних кислот.

Агрегативна стійкість харчових емульсій досягається за рахунок використання у її складі емульгувального комплексу, що складається з олеофільного емульгатора - суміш ефірів полігліцерину та вищих жирних кислот та гідрофільного - казеїнат натрію.

Харчові емульсії можуть бути застосовані для виробництва холодних соусів шляхом додавання до них рослинної сировини у сушеному та подрібненому вигляді, зокрема у вигляді порошоків сублімаційного сушіння з отриманням кислих, кисло-солодких, солених соусів для гарячих та холодних закусок, страв і гарнірів.

Використання спецій як окремо, так і у вигляді їх композицій у складі харчових емульсій дасть змогу отримати соуси з пікантними смаковими характеристиками та стабільними седиментаційною і агрегативною стійкостями. Також, використання спецій, які мають антимікробні властивості забезпечать мікробіологічну чистоту під час готування та оформлення страв.

Крім того, харчову емульсію можна застосувати для виробництва десертів, зокрема збивних як окремих для споживача – йогуртів, сметанних тощо, за рахунок додаткового використання стабілізаторів, сиру кислomолочного, вершків і як кремів для оформлення тортів, тістечок тощо.

Отже, харчова емульсія може бути застосована як поліфункціональний напівфабрикат для розроблення технологій і рецептур виробництва кулінарної продукції, що дасть змогу розширити асортимент, удосконалити структуру харчування і інтенсифікувати технологічний процес.