

29. ТРАНСГЛЮТАМІНАЗА ТА ЇЇ ВИКОРИСТАННЯ У МОЛЕКУЛЯРНІЙ ГАСТРОНОМІЇ

**Фурманова. Ю. П., к. т. н.,
Павлюченко О.С., к.т.н.,
Польова О.В.**

*Національний університет харчових технологій,
(НУХТ), м. Київ*

Молекулярна кухня, це не традиційна кухня (національна або регіональна) – це цілий окремий розділ науки про їжу, це нестандартний підхід до виготовлення і подачі страв, це простір для творчості всесвітньо відомих кухарів.

Трансглютаміназа відмінно підходить для приготування страв молекулярної кухні. Це білковий фермент природного походження (порошок білого кольору), отриманий в результаті процесу ферментації та широко поширений у природі: наприклад, цей фермент приймає участь у процесі згортання крові. Науково доведено нешкідливість трансглютамінази. На території нашої держави речовина дозволена у використанні.

Загальнонаукові методи (емпіричний, теоретичний, спостереження, порівняння, абстрагування, узагальнення).

Трансглютаміназа може бути каталізатором внутрішньо- та міжмолекулярного перехресного зшивання білкових молекул шляхом утворення ковалентних зв'язків між амінокислотами лізину і глутаміну.

Хестон Блюменталь називав її “м'ясним клем” без побічних ефектів. Він приготував за допомогою цього ферменту авангардний бутерброд з рибою, де використав ідеальний на вигляд шматок макрелі. Ідеальність була досягнута завдяки технології сурімі та використанню трансглютамінази.

Позитивним моментом у використанні розглянутої харчової добавки є той факт, що наступна обробка не впливає на отримані органолептичні характеристики.

Висновок. Розумне використання ферменту трансглютаміназа у молекулярній кухні дає можливість створювати надзвичайні страви із мяса і риби. Чого варта, наприклад відома «шахова дошка» із червоної і білої риби.

Література

1. Фермент трансглютаміназа. Сайт ТОВ «Агро Форвард України» / [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://agroforward.com.ua/product/ferment-transglutamnaza-500/> (Дата звернення 10.05.2020р.).