

DOI 10.36074/logos-26.11.2021.v2.07

ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ СТВОРЕННЯ ПОЛІФУНКЦІОНАЛЬНОГО НАПІВФАБРИКАТУ

НАУКОВО-ДОСЛІДНА ГРУПА:

ORCID ID: 0000-0002-2849-7501

Нєміріч Олександра Володимирівна

доктор техн. наук, професор,
завідувачка кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції
Національний університет харчових технологій

ORCID ID: 0000-0003-0171-5780

Устименко Ігор Миколайович

канд. техн. наук,
доцент кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції
Національний університет харчових технологій

ORCID ID: 0000-0001-6474-6803

Гавриш Андрій Володимирович

канд. техн. наук,
доцент кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції
Національний університет харчових технологій

Дорошкевич Руслан Юрійович

аспірант кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції
Національний університет харчових технологій

УКРАЇНА

Напівфабрикати (НФ) користуються широким попитом, так як є зручними у використанні за технологічного процесу отримання кулінарної продукції поліфазного типу. У той же час у раціоні харчування населення країн існує дефіцит поліненасичених жирних кислот (ПНЖК) та біологічно-активних речовин (БАР), який може бути скорегований за рахунок використання рослинної сировини у складі кулінарної продукції [1]. Таким чином, розроблення НФ з використанням рослинної сировини для отримання кулінарної продукції поліфазного типу з підвищеною харчовою цінністю є актуальним завданням.

Для збагачення НФ ПНЖК рекомендовано використовувати рослинні олії, зокрема, купажовані, що мають збалансований жирнокислотний склад. Для попередження дестабілізації жирової фази в НФ, а в подальшому розшарування структури кулінарної продукції дисперсність повинна характеризуватись вузьким діапазоном розподілу жирових кульок – мають переважати жирові кульки із середнім діаметром не більше 2 мкм [2]. Для стабілізації жирових кульок у НФ необхідно використовувати ПАР та стабілізатори. Як ПАР обрано олеофільні емульгатори зі значенням гідрофільно-ліпофільного балансу 8-10, та гідрофільні емульгатори – концентрат сироваткових та молочних білків, казеїнат натрію, так як вони адсорбуються на поверхні розділу фаз [3]. Для збагачення кулінарної продукції БАР обрано порошок кореня селери.

Висновки. Використання купажованих олій та порошку з кореня селери у складі НФ дасть змогу отримати кулінарну продукцію з підвищеною кількістю ПНЖК. Застосування порошку кореня селери дозволить стабілізувати структуру НФ за можливого синергічного ефекту з ПАР, що є перспективою подальших досліджень.

Список використаних джерел:

- [1] Янчик, М. В., Драненко, О.В. & Неміріч, О.В. (2016). Технологія виробництва кондитерських напівфабрикатів з порошками з банану та моркви. *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С. З. Гжицького*, 2 (68), 130-133.
 - [2] Hur, S., Decker, E., & McClements, J. (2009). Influence of initial emulsifier type on microstructural changes occurring in emulsified lipids during in vitro digestion. *Food Chemistry*, 114(1), 253-262.
 - [3] Pradines, V., Fainerman, V.B., Aksenenko, E.V., Kragel, J., Wustneck, W., & Miller R. (2011). Adsorption of porotein-surfactant complexes at the water/oil interface. *Langmuir*, 27(3), 965-971.
-