

48. СТАБІЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ ПОЛІФАЗНОЇ СИСТЕМИ ДЕСЕРТУ

Неміріч О.В., д.т.н., професорка,

Устименко І.М., к.т.н.,

Романова А.О., магістрант,

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Сфера діяльності ресторанного господарства полягає у забезпеченні якості життя населення засобами задоволення потреб населення в продукції підвищеної харчової цінності. Одним з засобів покращення статусу харчування слугує впровадження у виробництво поліфункціональний напівфабрикат, що дає змогу крім збалансованого харчування отримати стійкість поліфазної дисперсної системи солодких страв – десертів.

Матеріали та методи. Проведено аналіз літературних джерел щодо аналізу властивостей використання розробленої харчової емульсії з додаванням гідроколоїду Na-КМЦ та для покращення споживчих властивостей в технології солодких страв було використано в роботі овочеві порошки. Досліджено агрегативну стійкість комплексу харчової емульсії і гідроколоїду – Na-КМЦ.

Результати. Дане дослідження спрямоване на покращення технологічного процесу, збагачення споживчих властивостей, розширення асортименту безлактозної кулінарної продукції. Усі дисперсні системи є термодинамічно нестабільними структурами, як відомо, стійкість піни – тривалість існування бульбашок газу в піні та залежить вона від дисперсійного середовища. В нашому випадку дисперсійне середовище в піні характеризує параметр – в'язкість (чим більша в'язкість, тим стійкіша піна).

Удосконалена рецептура солодкої страви за своєю структурою має високу в'язкість, визначення проводили на цифровому віскозиметрі, це забезпечує стійкість піни в готовій страві. Піни утворюються при диспергуванні газу в рідині в присутності стабілізатора. В удосконаленій рецептурі стабілізатором виступає Na-КМЦ та білок – казеїнат натрію, за рахунок чого піноутворення збільшується.

Агрегативна стійкість визначається співвідношенням поверхневого натягу на поверхні розділу фаз, присутністю в розчині емульгатора. В даному дослідженні відбувається приготування жирового розчину з додаванням олеофільного та гідрофільного емульгаторів, що покращує властивості поліфазної системи.

Висновки. Використання розробленого поліфункціонального напівфабрикату в комплексі з структуроутворювачем покращили споживчі потреби населення, в роботі вдалось досягнути стабільних властивостей дисперсних систем, що було обґрунтовано теоретично і експериментально.

Даний розроблений комплекс являє собою поліфункціональний напівфабрикат, що являє собою комплекс харчової емульсії, гідроколоїду Na-КМЦ і порошоків з моркви та гарбузу для створення кулінарної продукції широкого асортименту і, зокрема, холодних солодких страв – десертів.