

#### 44. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ВИКОРИСТАННЯ ГІДРОКОЛОЇДІВ В ТЕХНОЛОГІЇ ТЕРМОСТАБІЛЬНИХ НАЧИНОК

Неміріч О.В., д.т.н., професорка,  
Устименко І.М., к.т.н.,  
Товстоног Д.О., магістрант,  
*Національний університет харчових технологій  
(НУХТ), м. Київ*

Кожного року об'єм використання термостабільних начинок збільшується, тож має місце доповнення або покращення рецептур, в тому числі й гідроколоїдами, що включають полісахариди і протеїни [1].

Використання саме гідроколоїдів в технології термостабільних начинок є актуальною темою через їх активне поширення та загальну доступність, зокрема на внутрішньому ринку України.

Гідроколоїди поділяють на: ботанічні (целюлоза, камедь, гуміарабік, крохмаль, пектин); отримані з водоростей (агар, карагінани, альгінат); мікробного походження (декстрин, ксантанова камедь); тваринного походження (желатин, казеїнат натрію, концентрати молочних та сироваткових білків, хітозан). Особливої уваги вимагає концентрат протеїнів сироватки, виготовлений на основі нативної сироватки, в процесі просушування потоком повітря. Це високоякісний дієтичний протеїновий продукт, який володіє функціональними властивостями, зокрема зв'язуванням води та здатністю утворювати гель [2].

При додаванні гідроколоїдів помітно їх безпосередню дію на термостабільні начинки шляхом стабілізації їх структури. Кількість та спосіб внесення для більшості гідроколоїдів індивідуальний, що пов'язано з відповідними їх фізико-хімічними і функціонально-технологічними властивостями.

**Висновки.** Додавання гідроколоїдів до складу термостабільних начинок надає можливість покращувати структуру, зберігаючи їх первинні функціональні властивості, або ж покращуючи їх.

#### Література

1. Кошель О.Ю. Аналітичне обґрунтування та розробка моделей технології термостійкої молоковмісної начинки з використанням желатину / О.Ю. Кошель, Л.А. Кондрашина, Д.О. Бідюк, Ф.В. Перцевой, Д.О. Трофімов // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. Технічні науки. – 2018. – Вип. 18, Т. 1. – С. 159-166.

2. Мельник, О.П. Гідроколоїди: функціональні властивості і шляхи застосування / О.П. Мельник, О.В. Точкова, В.В. Манк // Техногенно-екологічна безпека України: стан та перспективи розвитку : матер. III міжвуз.наук.-практ. конф., 18 квітня 2008 р. м. Ірпінь – Ірпінь : 2008. – С. 154-156.