

43. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ВИКОРИСТАННЯ ГУМІАРАБІКУ У СКЛАДІ НАПІВФАБРИКАТУ ДЛЯ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Неміріч О.В., д.т.н., професорка,

Устименко І.М., к.т.н.,

Бакун А.О., магістрант,

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

Одним з пріоритетних напрямків у технологіях кондитерських виробів є створення нового асортименту з підвищеною харчовою цінністю [1]. У той же час використання напівфабрикатів дозволяє інтенсифікувати технологічний процес. Тому актуальною задачею є розроблення напівфабрикату з підвищеним вмістом поліненасичених жирних кислот для кондитерських виробів.

Для збагачення напівфабрикату поліненасиченими жирними кислотами рекомендовано використовувати харчову емульсію на основі купажованої олії, яка характеризується агрегативною стійкістю за рахунок використання у її складі емульгувального комплексу [2].

Для стабілізації структури напівфабрикату та надання йому технологічно зручної пластичної консистенції рекомендовано використовувати гуміарабік як стабілізатор та загущувач природнього походження. Гуміарабік добре розчиняється у холодних системах та володіє вологоутримуючою здатністю. Гуміарабік також проявляє синергізм з іншими загусниками та гідроколоїдами. Сприяє утворенню навколо глобул жиру колоїдної плівки [3].

Висновок. Використання дрібнодисперсної харчової емульсії на основі купажованої олії та гуміарабіку у складі напівфабрикату дозволить отримати кондитерські вироби з підвищеним вмістом поліненасичених жирних кислот та відповідними фізико-хімічними показниками якості та інтенсифікувати технологічний процес.

Література

1. Янчик, М.В. Технологія виробництва кондитерських напівфабрикатів з порошками з банану та моркви / М.В. Янчик, О.В. Драненко, О.В. Неміріч // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С. З. Ґжицького. – 2016. – Т.18, №2 (68). – С. 130-133.

2. Устименко, І.М. Наукове обґрунтування складу емульсій, призначених для нормалізації молокозмісних продуктів / І.М. Устименко, Н.М. Бреус, Г.Є. Поліщук // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2016. – Т. 22, 5. – С. 183-188.

3. Луговська, О.А. Застосування гуміарабіку для створення емульсій типу масло-вода у харчових продуктах / О.А. Луговська, В.М. Сидор, Т.І. Нікітчина // Восточно-Европейский журнал передовых технологий. – № 3/10 (69). – 2014. – С. 54-57.