

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Дослідження впливу модифікованих жирів на властивості шоколадних мас

М.Л. Земелько, О.С. Кондратенко, О.В. Черваков

Український державний хіміко-технологічний університет

В.В. Манк

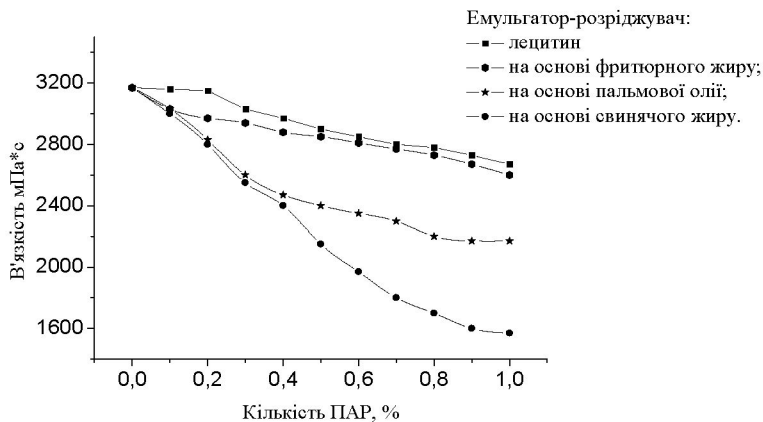
Національний університет харчових технологій

В усі часи для виготовлення шоколаду какао-масло було основним компонентом і його якості приділяли достатньо багато уваги.

Але на сьогоднішній день дефіцит сировини та зростаючі на неї ціни змусили переглянути технології виробництва шоколадних виробів. Замість какао-масла до них почали додавати модифіковані рослинні або тваринні жири, які б могли б частково або повністю замінити такий недешевий продукт.

Метою даної роботи є дослідження впливу модифікованих жирів, як емульгаторів-розріджувачів на властивості шоколадних мас.

Як сировину для отримання модифікованих жирів використано пальмову олію, свинячий і відпрацьований фритюрний жири. З цих жирів були отримані моно-, ди і тригліцериди методом гліцеролізу. Для порівняння впливу отриманих емульгаторів-розріджувачів на шоколадну глазур було використано соєвий лецитин. Емульгатори-розріджувачі використовують для зменшення витрат какао-масла, зниження в'язкості шоколадних мас та зробити здешевлення готової продукції, тобто щоб вона була більш доступною для споживача.



Вплив концентрації кожної з отриманих сумішей на властивості шоколадних мас зображено на рисунку. Видно, що найбільш ефективно знижують в'язкість емульгатори-розріджувачі з пальмової олії та свинячого жиру при додаванні їх в кількості 0,2%. За економічними показниками собівартість отриманих сумішей менша ніж вартість лецитину, тому використовувати їх рентабельно.