

28. ДОСЛІДЖЕННЯ НАДМОЛЕКУЛЯРНОЇ СТРУКТУРИ РОЗЧИНІВ ЖЕЛАТИНА З ДОДАВАННЯМ КАЗЕЇНАТУ НАТРІЮ

М.Ф. Перцевий

Т.О. Кузнецова

Харківський державний університет

харчування та торгівлі

Г.Є. Поліщук

Національний університет харчових технологій

Дослідження надмолекулярної структури складних харчових об'єктів, які містять білки різного типу, викликає значний інтерес. До таких об'єктів відноситься розроблений нами новий продукт структурований, на основі сиру кисломолочного нежирного з використанням концентрату ядра соняшникового насіння. До складу цього продукту входять білки з різною просторовою структурною організацією — глобулярний казеїн та фібрилярний желатин.

Для визначення розміру та кількості надмолекулярних часточок у модельних розчинах 3% желатина (виробник «Gelita»), які відрізнялися вмістом казеїнату натрію (від 0 до 0,2%), використовувався метод спектру мутності.

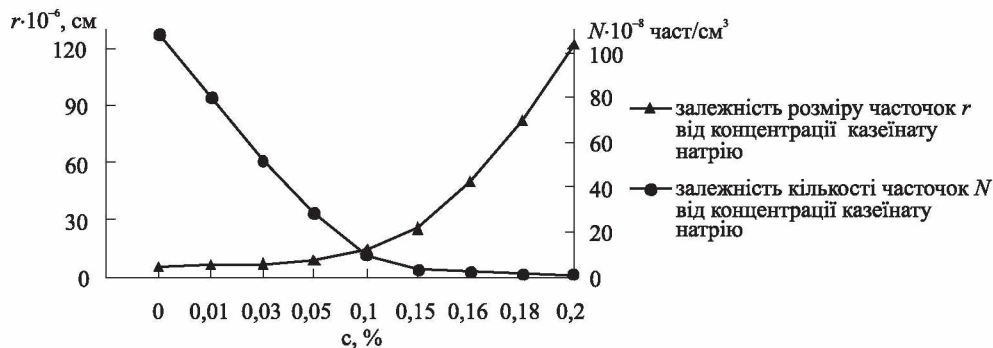


Рис. Залежності розміру та кількості надмолекулярних часточок у модельних розчинах від концентрації казеїнату натрію

Результати дослідження свідчать про те, що існує взаємодія між молекулами глобулярного казеїнату натрію та фибрилярного желатину. В результаті чого в розчинах, які містять желатин і казеїнат натрію, буде утворюватися просторова міцна структура білкового гелю з підвищеною міцністю.