

13. Вплив нових видів сировинних матеріалів на споживчі властивості макаронних виробів

Максим Власик, Оксана Шульга

Національний університет харчових технологій

Вступ. Удосконалення технологій макаронного виробництва з метою поліпшення якості продукції, а також розширення асортименту за рахунок використання збагачувачів, нетрадиційної сировини є головним напрямком у розвитку макаронної промисловості України. Сьогодні на ринку присутня значна кількість макаронів з різного роду добавками: смаковими, лікувальними, профілактичними, для надання певного забарвлення.

Методи досліджень. Для визначення впливу нових сировинних матеріалів у макаронних виробках на їх споживчі властивості, було проаналізовано новинки на ринку макаронних виробів. Опрацьовано наукові нароби, в яких досліджується нова сировина.

Результати. При дослідженні ринку макаронних виробів, було з'ясовано, що новинкою є продукція торгової марки «Жменька»: рисові макарони, які не містять глютену та гіпоалергенних продуктів; макаронні вироби з жорнового суцільно зернового борошна, що зберігають в собі в 24 рази більше клітковини цільних злаків, в 3 рази більше мінеральних речовин і вітамінів і містить на 15 % менше калорій.

З нових видів імпоротної продукції на ринку представлено італійську пасту із екологічно чистої пшениці твердих сортів «Дісней» (без додавання яєць, з томатом і шпинатом). Дану продукцію дозволено вживати дітям з 10 місяців.

Для виготовлення вітамінізованих макаронних виробів використовують вітаміни В₁, В₂, РР, для безбілкових – кукурудзяний крохмаль (замість борошна). Безбілкові рекомендують людям з нирковою недостатністю, серцевими захворюваннями, гіпертонії.

З метою підвищення захисту організму та зниження впливу шкідливих факторів навколишнього середовища, використовують біологічно активні речовини, природні антиоксиданти, бета-каротин: «Каротинові», «Вітамінізовані».

При виготовленні макаронів «Супові» використовують моркв'яні або бурякові порошки. До складу макаронів «Десертні» входять суничне пюре, порошок чорноплідної горобини.

Завдяки додаванню овочевих порошоків і ягідних додатків (соків, сиропів, пюре) у макаронних виробках збільшується вміст мінеральних речовин до 40 %.

Макаронні вироби «Селянські» містять харчовий додаток карбюлозу, яка надає продукції радіозахисних властивостей.

Інноваційним в макаронній промисловості є виробництво продукції, що не потребує варіння («Мівіна», «Бистринка»), в закордонному виробництві налагоджено виготовлення відварених заморожених макаронів зі смаковими добавками, порошками морепродуктів.

Висновки. Збагачення макаронних виробів природними та біологічно активними добавками - це поліпшення їх якості та можливість профілактики захворювань у споживачів.

Література

1. Alessandra Marti, Rosita Caramanico, Gabriella Bottega. LWT - Food Science and Technology. – November 2013. - Vol 54, Is. 1. - P. 229-235.
2. Виробництво макаронних виробів з використанням альтернативного сировини / А. Волочку, Г. Осипова // Хлібопродукти. - 2008. - № 2. - С. 38-39.