

ЕМУЛЬСІЇ НА ОСНОВІ КРОХМАЛЮ І ГУМІАРАБІКУ ТА ЇХ ВИКОРИСТАННЯ В ВИРОБНИЦТВІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Луговська О.А.
аспірант кафедри експертизи харчових продуктів
кандидат технічних наук, доцент Сидор В.М.
науковий керівник
Національний університет харчових технологій

Сучасні тенденції розвитку народного господарства спрямовані на створення виробництва з повним використанням сировинних ресурсів та зниженням енергетичних витрат. Використання емульсій пов'язано з можливістю скорочувати час процесу виробництва при нижчих витратах енергії в порівнянні з виробництвом традиційними способами. Така відмінність особливо корисна у харчовій промисловості, адже до складу емульсій входять всі необхідні компоненти харчових продуктів, що значно спрощує їх технологію виробництва.

Однак, у харчовій промисловості існує ряд проблем, пов'язаних з виготовленням харчових емульсій, які утворюються в результаті змішування двох не змішуваних рідин: масло і вода. Застосування для цих цілей емульгаторів: гуміарабіку та крохмалю дозволяє забезпечити процес емульгування та гомогенізації емульсій.

Отримані емульсії застосовуються в кількості 1-2г/л в безалкогольних напоях в харчовій промисловості та 2-4г/л в алкогольних напоях в закладах масового харчування та ресторанного господарства.

Застосування ароматичних емульсій у виробництві безалкогольних напоїв має ряд переваг, а саме: скорочується тривалість купажування, так як немає необхідності додавати замутнювач і підбирати барвник та ароматизатор. Використання ароматичних емульсій в напоях дозволяє вирішити проблему стабілізації аромату і смаку, так як в даному випадку емульгатор: гуміарабік та крохмаль відіграє роль адсорбенту ароматичної частини, забезпечуючи продукту тонкий і м'який аромат.

Ароматичні емульсії застосовуються для надання смаку, кольору і аромату алкогольного напою, який готується на основі спирту, цукру, лимонної кислоти та додатковим додаванням соків концентрованих в залежності від рецептури готового напою.

Слідє, що емульсії широко застосовуються в різних галузях харчової промисловості. Отримання стабільної емульсійної системи, являється актуальним та перспективним питанням.