

ЖАРЧОВА

і переробна
промисловість

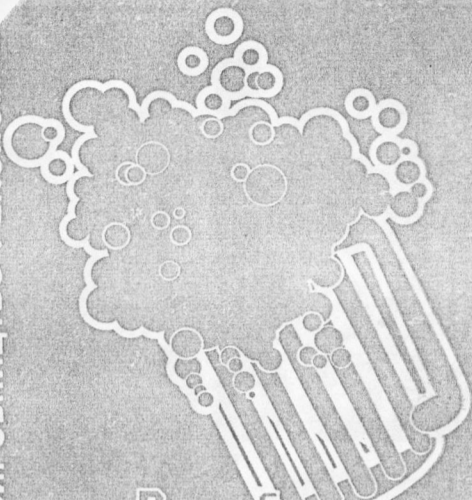
липень/2002

НОВИЙ РІВЕНЬ ЯКОСТІ
ПИТНОЇ ВОДИ

СМАРНИЙ
МИРГОРОД

СМАРНИЙ МИРГОРОД

7



Виробництво крохмальної патоки-екстракту можна налагодити на пивоварних заводах

НАУКОВЦІ Національного університету харчових технологій проводять дослідження по вдосконаленню технології нового продукту – крохмальної патоки-екстракту, яку можна використовувати в різних галузях харчової промисловості.

Інформацією про новий проєкт зацікавились працівники пивоварної галузі. Після ретельного аналізу співробітники НУХТу підготували висновки про можливість організації виробництва крохмальної патоки-екстракту на пивоварних заводах з використанням існуючих технологічних схем при дообладнанні їх випарними установками.

З ініціативи генерального директора АТ "Укрпиво" М.П.Сичевського та технічного директора Г.Ф.Мисана науковці університету та Криворізького пивзаводу провели дослідно-промислові випробування нової технології на Київському заводі солодових екстрактів. З використанням одержаної партії крохмальної патоки-екстракту (1 т) на Херсонській кондитерській фабриці і кафедрі технології хліба, кондитерських виробів та харчоконцентратів НУХТу досліджено перспективність вико-

ристання нового продукту в технології кондитерських виробів і виготовлено зразки окремих виробів. Одержані результати засвідчили, що крохмальна патока-екстракт повністю відповідає вимогам кондитерського виробництва і має ряд переваг перед крохмальною патокою.

Встановлено, що крохмальна патока-екстракт дає змогу:

зменшити цукровміст виробів та в окремих випадках збільшити їх об'єм;

розпушувати тісто; збільшити термін зберігання (уповільнює черствіння);

знижити собівартість; покращити органолептичні показники готових виробів та збагатити їх біологічно активними речовинами.

Крохмальну патоку-екстракт рекомендується використовувати замість крохмальної патоки та (або) інвертного сиропу залежно від вимог, що ставляться до конкретних виробів. Особливо корисний новий продукт для виробництва дитячих виробів.

Деякі з виготовлених зразків кондитерських виробів мають особливо приємний аромат завдяки екстрагованим із зерна та утвореним у технологічному процесі речовинам. Вміст у новому продукті корисних для організму людини складових зерна (вітаміни, амінокислоти, мікро- і макроелементи та ін.) не збільшують калорійність виробів, поліпшуючи їх фізіологічну цінність.

У процесі виготовлення дослідного зразка крохмальної патоки-екстракту не було жодних технологічних ускладнень. Усе обладнання повністю відповідало вимогам розробленої технології.

Найближчим часом Київський завод солодових екстрактів приступить до промислового виробництва крохмальної патоки-екстракту.

В. ПРИБИЛЬСЬКИЙ,

кандидат технічних наук

В. ДОМАРЕЦЬКИЙ,

Н. СМЕЛЯНОВА,

доктори технічних наук

М. ВЕРХГРАДСЬКА,

науковий співробітник

Національний університет

харчових технологій

Ю. ЛУЦИК,

директор

ТОВ "Київський завод

солодових екстрактів"

РАНИШЕ все було надто просто: старанно відібраний шматок свинячого окосту спочатку піддавали легкому посолу протягом кількох днів, потім копчили й проварювали в печі. Класично приготовлений варений окіст нині бачимо в дорогих м'ясних лавках, господарі яких приділяють особливу увагу якості виробленої продукції, а відвідувачі за особливий смак готові заплатити високу ціну. Із природно сформованого шматка м'яса гурманам подають "окіст для народу". Звісно, за вигідною ціною.

...Плюс якісні компоненти

РИНОК м'ясних виробів відзначається гострою конкурентною боротьбою. Частка упаковок готової до вживання продукції постійно зростає. Відтак зростає і частка якісної продукції за вигідною ціною. Виробництво вареної солонини вимагає визначення обов'язкових вимог до якості виробів, на яку впливають такі фактори як ціна при продажу й коло покупців. Розробка бажаного кінцевого продукту здійснюється в трикутнику взаємозв'язку сировинних стандартів, виробничих технологій і застосування різних добавок. Гармонійне поєднання цих якісних компонентів гарантує рентабельність виробництва.

На одному із спеціальних семінарів довелося почути таку думку: відносно низькі загальні результати випробувальної серії виробів зумовлені використанням м'яса з програми марочних сортів. Звучало майже неправдоподібно, коли виступаючий говорив про те, що в рамках цієї програми із вжитку вилучали окіст із значенням водневого показника понад 5,8. Інакше кажучи, виробництву вареного окосту пішло на користь те, що на ринку свинини поки що не панують так звані марочні програми.

Однак деякі ефекти розподілу праці в м'ясній промисловості мають ряд переваг для споживачів. М'ясники, які орієнтуються на своїх покупців, здійснюють цільове сортування шматків м'яса, що дає змогу одержати потрібну сировину. М'ясо під варену солонину має характеризуватися значенням водневого показника 6,0