

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

*Присвячується
80-річчю НУХТ*

НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ, ОБЛАДНАННЯ, БЕЗПЕКА ТА ЯКІСТЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ: СЬОГОДЕННЯ ТА ПЕРСПЕКТИВИ

**МАТЕРІАЛИ МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ**

27—28 вересня 2010 р.

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

Частина 1

Київ НУХТ 2010

11. ВПЛИВ РЕОЛОГІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ХАРЧОВИХ МАС НА ЯКІСТЬ ГОТОВИХ ВИРОБІВ

Є.І. Ковалевська, І.Л. Корецька

Новітні сучасні харчові технології передбачають використання широкого асортименту харчових добавок. Їх пропонують застосовувати при виробництві кондитерських, ковбасних виробів, харчових концентратів, морозива, дієтичних сортів хліба, желе та ін. До таких добавок відносять загущувачі, стабілізатори, гелеутворювачі, структуроутворювачі. Вони впливають на в'язкість дисперсної харчової маси, режим технологічного процесу та на якість готового виробу.

Вибір харчової добавки залежить, в першу чергу, від фізико-хімічних властивостей утвореної надмолекулярної структури та механізму взаємодії нового інгредієнту з іншими компонентами рецептурної суміші. Тому здійснити такий вибір без реологічних досліджень неможливо.

Нами проведені дослідження по вивченню впливу гідрофільних харчових добавок на реологічні властивості напівфабрикатів кондитерських тістових, кремових мас та безбілкового тіста. За результатами досліджень

визначено оптимальні концентрації харчових добавок, їх співвідношення, способи внесення при різних способах ведення технологічних процесів. Всі харчові маси, які ми розглядали, при внесенні добавок проявляли реологічні властивості, характерні для структурованих твердоподібних тіл: пластичні і еластичні деформації, тиксотропію, релаксацію та значну міцність, що забезпечує високу в'язкість, стабільність харчових мас протягом тривалого часу.

На основі реологічних досліджень розроблені рецептури нових напівфабрикатів для оздоблення тортів та тістечок.