

5. ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ КОМПЛЕКСУ РОСЛИННО-БІЛКОВИХ ДОБАВОК ГЕПАТОПРОТЕКТОРНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ НА ОРГАНОЛЕПТИКУ, СТРУКТУРУ І КОНСИСТЕНЦІЮ МАСЛЯНОЇ ПАСТИ

Ю.А. Ковтун, Т.О. Рашевська

Національний університет харчових технологій

По даним Центру медичної статистики Міністерства охорони здоров'я України за 2011 рік, за останні 10 років показник захворювання печінки зріс на 28 % і складає на сьогодні 18 тисяч на 100 тисяч населення. Згідно з прогнозами, до 2015 року очікується збільшення кількості випадків патології печінки на 27 %. На сьогоднішній день істотно збільшився рівень захворюваності на вірусні гепатити. Виходячи з цих даних, нами була розроблена експериментальна, полікомпонентна рецептура масляної пасти з гепатопротекторними властивостями.

Об'єктом досліджень були модельні зразки масляної пасти з комплексом біологічно активних добавок, які виготовлені в лабораторних умовах.

Досліджували основні показники органолептичної оцінки масляної пасти та її структури і консистенції: термостійкість, витікання рідкого жиру. Масляна паста жирністю 45 % розроблена на основі високо жирних вершків з додаванням сухо-концентрату сироваткових білків.

Органолептична оцінка дослідних зразків масляної пасти, показала, що вони добре поєднуються з молочною основою пасти і надають їй приємного смаку та пластичну консистенцію. Вивчали вплив добавок на показники структури та консистенції масляної пасти в залежності від температури та терміну зберігання: термостійкість та витікання рідкого жиру. Виготовлені зразки масляної пасти зберігали при температурі +5 °С, 0 °С та -18 °С протягом 35 діб.

На рис. 1 зображена динаміка зміни термостійкості масляної пасти в залежності від температури зберігання.

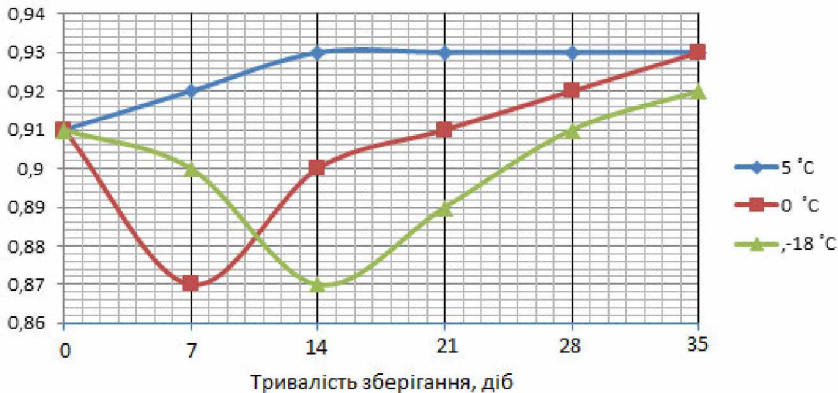


Рис. 1. Вплив температури зберігання на термостійкість масляної пасти

Із рисунків видно, що термостійкість усіх дослідних зразків масляної пасти за шкалою оцінки термостійкості відповідає оцінці «добра термостійкість». Це мо-

жна пояснити додаванням до масляної пасти інуліну і сироваткових білків. Які, завдяки міжмолекулярним зв'язкам добре зв'язують легкоплавкі гліцериди.

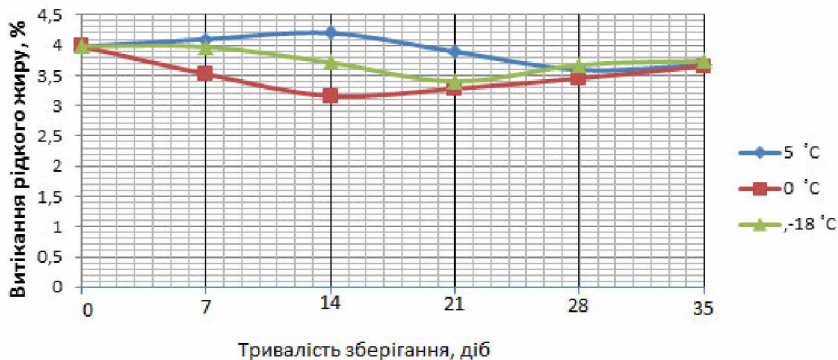


Рис. 2. Вплив температури зберігання на здатність масляної пасти утримувати рідкий жир

З наведених даних видно, що зразки мають добру здатність утримувати рідку фазу жиру. Це можна пояснити стабілізуючою властивістю таких добавок як насіння льону і сироваткових білків. Білки здатні зв'язувати рідку фазу жиру та вологу, утворюючи структури що запобігають їх витіканню.

Розроблено новий вид масляної пасти з комплексом рослинно-білкових добавок. Органолептична оцінка масляної пасти показала, що підібрані компоненти добре поєднуються з молочною основою пасти та сприяють формуванню пластичної консистенції. Виявлено, що внесені добавки підвищують термостійкість масляної пасти та її здатність утримувати рідку фазу жиру.