

Дослідження пероксидного числа формованих картопляних чіпсів

Аліна Ковтун, Олександр Дуборєзов, Ян Маркус, Володимир Ковбаса
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. При надмірному споживанні снекових продуктів, зокрема формованих картопляних чіпсів в організм людини може потрапляти значна кількість шкідливих речовин. Тому, дослідження показників якості цих продуктів є дуже важливим.

Матеріали і методи. Досліджено пероксидне число формованих картопляних чіпсів з висівками жита, ячменю та жмихом гарбузового насіння, обсмажених за класичною технологією та з використанням процесу випікання-висушування без фритюрного жиру.

Результати. Попередніми дослідженнями нами розроблені рецептури формованих картопляних чіпсів в яких повністю вилучено крохмаль, а частину картопляної крупки замінено висівками жита, ячменю та жмихом гарбузового насіння. Зберігалися формовані картопляні чіпси в упаковці з металізованого біаксеально орієнтованого поліпропілену, який має високі бар'єрні властивості порівняно з алюмінієвою фольгою, поліетиленовою плівкою та іншими пакувальними матеріалами, які використовуються для снекової продукції.

Під час зберігання чіпсів в упакованому вигляді відбувається зміна їх якісних показників при контакті з пакувальним матеріалом, тому важливим завданням є забезпечити належні умови, які дозволять зменшити накопичення шкідливих речовин. Досліджували пероксидне число чіпсів герметично запакованих протягом шести місяців. Зберігання формованих картопляних чіпсів проводили відповідно до ДСТУ 4608:2006 «Чіпси і снеки картопляні». Отримані дані досліджень представлені на рисунку 1.

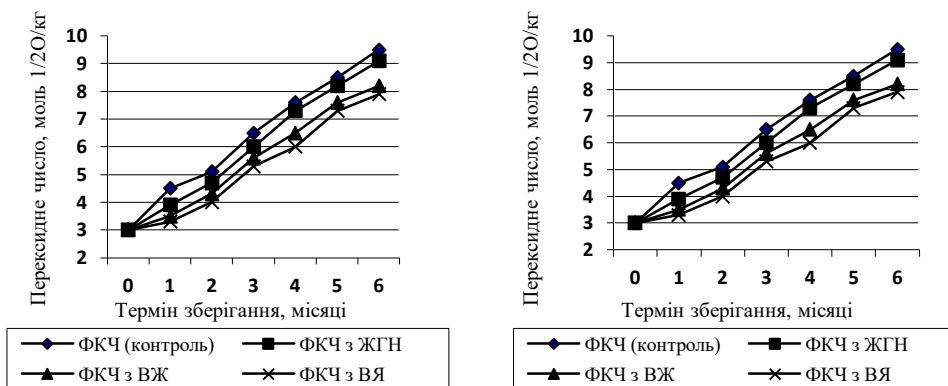


Рис.1. Дослідження зміни пероксидного числа в формованих картопляних чіпсах

Отримані результати досліджень показали, що пероксидне число в формованих картопляних чіпсах випечених-висушених та запакованих в біаксеально орієнтований поліпропілен зменшилося у 1,5 рази порівняно з класичною технологією.

Висновки. Таким чином зменшення пероксидного числа в формованих картопляних чіпсах, дозволяє підвищити якісні показники готових виробів та подовжити їх термін зберігання.