

**ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ВИКОРИСТАННЯ
ХЛІБОПЕКАРСЬКОГО БОРОШНА У ТЕХНОЛОГІЇ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ
ШЛЯХОМ ЗАСТОСУВАННЯ ПОЛІПШУВАЧІВ СТРУКТУРОУТВОРЮВАЛЬНОЇ ДІЇ**

Юрчак В.Г., Паливода С.Д.

Основні характеристики роботи, суть розробки

У разі використання для виготовлення макаронних виробів хлібопекарського борошна для забезпечення високої якості виробів необхідно застосувати раціональні режими та поліпшувачі.

Проведено дослідження з використанням з цієї метою камедей рослинного походження (камеді гуара, камеді дерева тара та рожкового дерева) та поверхнево-активних речовин (емульгатора Естер-П, тригліцериду стеаринової кислоти, сорбату тристеарату, моностеарату гліцерину).

Встановлено, що використання камедей у кількості 0,1-0,3% до маси борошна сприяє поліпшенню якості макаронних виробів, зокрема підвищується їх міцність, зменшується кількість мікротріщин, покращуються показники варильних властивостей, зменшується перехід сухих речовин у варильну воду. Найкращу якість макаронних виробів спостерігали при внесенні камеді гуара.

Використання поверхнево-активних речовин у кількості 0,2-0,7% до маси борошна також призводить до зміцнення структури макаронних виробів та поліпшення варильних властивостей: збереження форми після варіння, зменшення злипання та переходу сухих речовин у варильну воду.

Сумісне використання камеді гуара та поверхнево-активних речовин викликає синергетичний ефект.

Обґрунтовані раціональні технологічні режими виготовлення макаронних виробів із використанням камедей та поверхнево-активних речовин.

Патентно-конкурентноспроможні результати

Отримано патент на корисну модель.

Порівняння зі світовими аналогами

Вперше запропоновано поліпшити якість макаронних виробів із борошна зі знизженими технологічними властивостями за рахунок застосування камедей рослинного походження та поверхнево-активних речовин.

**Економічна привабливість розробки
для просування на ринок, впровадження
та реалізація, показники, вартість**

Економічний ефект від впровадження технології макаронних виробів поліпшеної якості буде позитивний за рахунок збільшення товарної продукції.

**Галузі, міністерства, відомства, організації,
де можуть бути реалізовані результати розробки**

Виробництво даних макаронних виробів можливе на всіх підприємствах, які виготовляють макаронні вироби, на обладнанні, що серійно випускається, та в малих цехах і підприємствах з обладнанням потужністю 50-200 кг/год.

Стан готовності розробки

Розробка завершена на 80 %.

Результати впровадження

Планується впровадження у виробництво та використання у дипломному проєктуванні.

Адреса: вул. Володимирська, 68, Київ-33, 01601
Телефон: +38 044 287 92 50,
E-mail: Sv_Palivoda@bigmir.net