

Показники	Масло вершкове «Селянське» масовою часткою жиру 73 %	Масляна паста «Медова» масовою часткою жиру 45 %
Консистенція	Однорідна за всією масою, щільна	Однорідна за всією масою, пластична
Термостійкість і витікання рідкого жиру		
Термостійкість, %	0,80	0,95
Витікання рідкого жиру, %	0,20	0,12

Наукові керівники: Т. О. Рашевська, Л.А. Осіпова

31. РОЗРОБЛЕННЯ МАСЛЯНОЇ ПАСТИ З МІКРОНУТРІЄНТАМИ МОРКВИ

А.Л. Смоля

Національний університет харчових технологій

Сьогодні увесь світ переходить на профілактичну медицину. Концепція здорового харчування віддзеркалює останні напрями розвитку харчової індустрії. Масляні паста, що розроблені в Росії, не мають функціональних властивостей.

Метою даної роботи є розроблення масляної паста з комплексом біологічно-активних рослинних мікронутрієнтів, які мають порошки моркви, банану, насіння льону та інуліну, що мають оздоровчі, профілактичні та лікувальні властивості. Ці харчові добавки підвищують харчову та біологічну цінність масляної паста.

Біологічна цінність моркви пов'язана з вмістом великої кількості β -каротину. Банан містить високий вміст вуглеводів (30...50 %), солей калію (872 мг/100г) та магнію (33...42 мг/100г), вітамін В₆ (0,52 мг/100г). Насіння льону містить повний комплекс біологічно-активних речовин рослинного походження, зокрема цінну олію багату поліненасиченими жирними кислотами сімейства ω -3. Інулін позитивно впливає на травну систему, знижує кров'яний тиск, рівень холестерину в крові, зменшує масу тіла, покращує динаміку імунологічних показників, знижує ризик виникнення і розвиток раку кишечника.

Нами визначено дози підібраних добавок та розроблено рецептуру масляної паста жирністю 45 %. Проведено органолептичну оцінку дослідних зразків, виготовлених за розробленою рецептурою, та досліджено структуру і консистенцію масляної паста. Молочну основу масляної паста становили: вершкове масло, сухе молоко та скотини. Приємний вершковий смак та запах масляної паста з поєднанням ароматів моркви та банану надає продукту вишуканого смаку та аромату, без сторонніх присмаків та запахів; консистенція щільна, однорідна, пластична, поверхня на розрізі суха, поодинокі включення частинок внесених добавок; колір приємний, світло-оранжевий відтінок, однорідний за всією масою.

Визначено термостійкість масляної паста, здатність її структури утримувати рідку фазу жиру за температури 30 °С. Порівняльну оцінку вихідного масла і дослідних зразків масляної паста проводили за показником витікання рідкого жиру та органолептичною оцінкою.

Як видно з рисунку термостійкість масляної паста зростає, порівняно з маслом (контроль); а витікання рідкого жиру навпаки зменшується, що значно впливає на

здатність структури утримувати рідку фазу жиру. Це пояснюється додаванням до масляної пасти інуліну, завдяки його властивостям зв'язувати легкоплавкі гліцериди, що сприяють поліпшенню термостійкості даного продукту та додаванням насіння льону, що містить харчові волокна та лігнани. Ці чинники сприяють формуванню більш щільної структурної сітки масляної пасти.

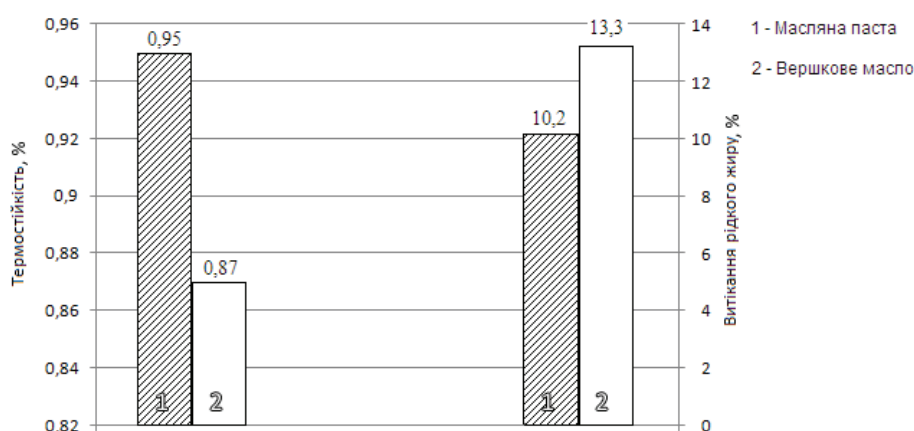


Рис. Термостійкість та здатність структури утримувати рідку фазу жиру зраків масляної пасти та вершкового масла

Таким чином, результати дослідження показали, що внесення в масляну пасту комплексу біологічно-активних рослинних мікронутрієнтів, поліпшує не тільки зовнішній вигляд, а й значно підвищує харчову та біологічну цінність готового продукту.

Науковий керівник: Т.О. Рашевська

5.3. ПІДСЕКЦІЯ ТЕХНОЛОГІЇ ОЛІЄЖИРОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

Голова підсекції — М.І. ОСЕЙКО, проф.

Секретар підсекції — Т.Т. НОСЕНКО, доц.

Ауд. А-546

1. ДЕЯКІ АСПЕКТИ ДОСЛІДЖЕННЯ КУПАЖОВАНИХ ОЛІЙ

С.А. Гайдиш

Національний університет харчових технологій

Продукти харчування ХХІ століття повинні задовольняти потреби різних груп населення. Дослідження жирно-кислотного складу природних олій показало, що в природі не існує «Ідеальної» олії.

Проблема полягає в тому, що населення споживає занадто багато жирів, які містять жирні кислоти сімейства омега-6 і практично виключили зі свого раціону продукти, багаті жирними кислотами сімейства омега-3. Щоб підтримувати здоров'я на належному рівні потрібно змитити рівновагу в бік споживання жирів, які містять жирні кислоти сімейства омега-3.