

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ

**ДРУГОЇ МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ТЕХНІЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ**

***“Технічні науки:
стан, досягнення і перспективи розвитку
м'ясної, олієжирової та молочної галузей”***

20–21 березня 2013 р.

Київ НУХТ 2013

11. ДОСЛІДЖЕННЯ АРОМАТИЧНИХ РЕЧОВИН ЕФІРНОЇ ОЛІЇ М'ЯТИ КОТЯЧОЇ ДЛЯ АРОМАТИЗАЦІЇ СПРЕДІВ

Н.В.Чепель

Національний університет харчових технологій

Одним з актуальних напрямлень розвитку молочної промисловості є розробка і випуск спредів нової якості, для ароматизації яких не використовувались би натурально-ідентичні ароматизатори або штучні аналоги природніх ароматів, а, навпаки, розроблялись, випускались і впроваджувались натуральні ароматизатори з вітчизняної рослинної сировини.

Дослідження ароматичних речовин ефірної олії м'яти котячої аналітичною газовою хроматографією засвідчили можливість її розділення на окремі фракції, що різняться за своїми ароматичними напрямками. Способом препаративної хроматографії одержано три фракції з ефірної олії м'яти котячої. Оцінка їх ароматичних спрямувань дала змогу обрати для виробництва спредів: першу фракцію (ароматизатор «Цитрусовий») та третю фракцію (ароматизатор «Квітковий»).

Обґрунтовано внесення ароматизаторів із ефірної олії м'яти котячої на технологічній стадії сколочення для уникнення втрат ароматичних речовин.

При сенсорному підборі кількості внесення ароматизаторів проводили оцінку якості та інтенсивність запаху спредів з додаванням вищевказаних ароматизаторів. Рекомендовано до внесення у спреди натуральні ароматизатори: «Цитрусовий» - у кількості 0,025 % , «Квітковий» - у кількості 0,02% в перерахунку на сухі речовини.

Проведені визначення фізико-хімічних показників спредів з додаванням ароматизаторів «Цитрусовий» та «Квітковий» показали відповідність показникам якості згідно ДСТУ 4445:2005. Також спостерігалось зменшується пероксидного число, що вказує на уповільнення процесу окислення вищих жирів.