

24. ВПЛИВ ПОРОШКІВ ІЗ МОРКВИ РІЗНИХ СПОСОБІВ СУШІННЯ НА ПРОЦЕСИ ХАРЧОВОГО ПСУВАННЯ ЗБАГАЧЕНОГО ВЕРШКОВОГО МАСЛА

**О.М. Вашека
Т.О. Рашевська**

На сьогоднішній день головним завданням харчовиків є не лише розробка нових продуктів оздоровчого, функціонального та лікувально-профілактичного призначення, а і збереження їх показників якості протягом усього терміну зберігання. Шляхом вирішення даної проблеми може бути введення до їх складу добавок із рослинної сировини, що містять ряд біологічно активних речовин здатних переривати хід окисних ланцюгових реакцій.

Метою даної роботи є вивчення впливу порошоків із моркви отриманих методами конвективного та холодного розпилювального сушіння на процеси харчового псування вершкового масла збагаченого цими порошками. Контролем слугувало вершкове масло без порошку моркви. Для вирішення поставленої мети були використані стандартні методи: мікробіологічного посіву зразків на поживне середовище та подільша ідентифікація і підрахунок колоній мікроорганізмів; визначення кислотного і перекисного числа жиру та кислотності масла — для вивчення процесів окислення жирової фази продукту. Дослідження проводили у свіжовиготовленому маслі та після його зберігання при 5 °С, 0 °С та –25 °С. За отриманими результатами побудовано залежності росту концентрації продуктів окислення та кількості мікроорганізмів від тривалості зберігання збагаченого вершкового масла.

Встановлено, що збагачення вершкового масла порошком із моркви холодного розпилювального сушіння, у меншій мірі конвективного сушіння, сприяє зниженню швидкості окислення жирової фази продукту та гальмує розвиток мікроорганізмів під час зберігання. Отримані дані узгоджуються із результатами попередніх досліджень та пояснюються перерозподілом форм зв'язків вологи, дисперсністю водної фази вершкового масла збагаченого порошками із моркви, а також мікроструктурою порошоків та їх хімічним складом.