

О.Н. Вашека, к.т.н., доц. Т.А. Рашевская

**ВЛИЯНИЕ ПОРОШКА ИЗ МОРКОВИ ХОЛОДНОГО
РАСПЫЛИТЕЛЬНОГО СУШЕНИЯ НА ТЕМПЕРАТУРЫ
ПЛАВЛЕНИЯ ГЛИЦЕРИДОВ ОБОГАЩЕННОГО
СЛИВОЧНОГО МАСЛА**

*Национальный университет пищевых технологий
(Украина, г. Киев)*

В обстановке неблагоприятного экологического и социального воздействия, осознание человеком необходимости ежедневного “здорового питания” привело к возникновению и интенсивному развитию нового направления в пищевой отрасли – разработке продуктов с функциональными свойствами. В большинстве случаев их возникновение вызвано дополнительным внесением в традиционные продукты питания ряда БАВ. Взяв во внимание выдвигаемые требования к продуктам нового поколения и актуальные направления в маслоделии, нами был разработан способ обогащения сливочного масла порошками из моркови. Позитивные результаты предыдущих исследований, а именно улучшение органолептических показателей, структуры и консистенции готового продукта, высокие потребительские свойства даже после длительного хранения, показали целесообразность изучения влияния вносимой добавки на состояние жировой фазы масла. Целью данной работы было установление изменений происходящих в кристаллической фазе жира обогащённого сливочного масла вызванных внесением порошка из моркови холодного распылительного сушения. В ходе эксперимента установлено, что введение порошка приводит к увеличению температур плавления отдельных групп глицеридов на 3,5...4 °С уже в свежеизготовленном продукте. При дальнейшем его хранении наблюдалось расширение температурных интервалов плавления высоко и среднеплавких групп глицеридов в кристаллической фазе молочного жира. Наличие на кривых нескольких прыжков растеклования свидетельствует о дифференциальном вытеснении фронтом кристаллизации фракций легкоплавких глицеридов не имеющих возможность кристаллизоваться в зону более низких температур.