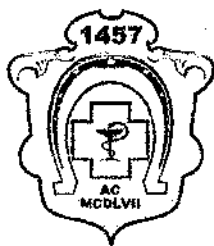


**МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ
імені С. З. Гжицького**



МАТЕРІАЛИ

**студентської наукової конференції
факультету харчових технологій**

*(присвячена 550-річчю з часу заснування
Львівського національного університету
ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького)*

Львів - 2008

генетично модифікованих продуктів може порушити біологічний баланс у природі і стати загрозою здоров'ю людини.

СЕКЦІЯ ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСАТА ОЛІЙНО-ЖИРОВИХ ВИРОБІВ

УДК 664.34

ПІДВИЩЕННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ МАЙОНЕЗУ ЗБАГАЧЕНОГО ОЛІЄЮ ПШЕНИЧНИХ ЗАРОДКІВ

Калишай М., студентка 4 курсу ФХТ,

Паска М. З., кандидат ветеринарних наук, доцент.

Важливе значення у формуванні споживних властивостей майонезу мають добавки, що, поліпшуючи поживну цінність продукту, одночасно виконують у ролі стабілізаторів і структуроутворювачів, дозволяючи тим самим виключити з рецептури традиційні структуроутворювачі, які володіють у ряді випадків небажаною побічною дією. Одна з ефективних добавок — «Біовіт», що володіє поверхнево активними властивостями. «Біовіт» має високі стабілізуючі властивості у водно-жирових емульсіях, оскільки введення даної добавки зменшує поверхневий натяг на границі розподілу фаз і сприяє одержанню тонкодисперсної і стійкої емульсії.

Метою досліджень було вивчити органолептичні, фізико-хімічні та реологічні показники якості різних видів майонезу, комбінованого використання біологічно активної добавки «Біовіт» із зародками пшениці. Аналітичні, реологічні показники якості майонезних продуктів проводили за офіційно прийнятими методиками згідно зі стандартом.

Внесення таких компонентів у рецептуру майонезу збагатить його поживну цінність макро- і мікроелементами та вітамінним складом, а також дозволить насичувати жирові продукти білковими інгредієнтами, при цьому зберігаючи при цьому структуру готового продукту за рахунок олії зародків пшениці та покращуються органолептичні показники.

Саме тому ми розробили рецептури наступних видів майонезів: майонез «Біовіт А», майонез «Біовіт В», «Біовіт К».

Основними показниками якості при виборі майонезу є його смакові та інші органолептичні властивості. Органолептичні показники якості визначали 11 дегустаторів. Реологічні показники продуктів необхідні для розробки технологічних процесів, які пов'язані з механічним впливом на емульсійну систему (дозування, фасування). Оскільки структура майонезу досягає найбільш стабільного стану через 15–20 годин, криві в'язкості знімають на другий день після приготування. Вимірювання проводили після 30-хвилинного термостатування.

Приготовлені зразки майонезних емульсій були стійкими, як при механічній, так і при тепловій обробці не відділялись.

Отже, з метою розширення асортименту виробництва низькокалорійного майонезу, покращення харчової та біологічної цінності доцільно вводити у рецептуру біологічно активну добавку «Біовіт», яка містить олію пшеничних зародків.

УДК: 664

ЯКІСТЬ ЖИРОВИХ СИСТЕМ ТА НОВІ МЕТОДИ ЇХ КОНТРОЛЮ

Фурт І., студентка 4 курсу ФХТ

Ощипок І. М., кандидат технічних наук, доцент

Якість жирів контролюють за органолептичними, фізико-хімічними та реологічними властивостями і показниками безпеки. Найважливішим критерієм якості жирових систем є крива плавлення, яка характеризує вміст твердих тригліцеридів (ТТГ або SFC) у певному температурному діапазоні. Цей показник використовують для відображення органолептичних, фізико-хімічних і реологічних показників жирової системи, оцінки її технологічних властивостей.

Для оперативного контролю якості необхідний швидкий і зручний у застосуванні спосіб. Цим вимогам відповідає метод імпульсного ядерно-