

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



МАТЕРІАЛИ

студентської наукової конференції
факультету харчових технологій

Львів - 2009

ВИКОРИСТАННЯ СТАБІЛІЗАЦІЙНИХ СИСТЕМ З ПРИРОДНИХ ПОЛІЦУКРІВ У РЕЦЕПТУРАХ ТРАДИЦІЙНИХ ВИДІВ МАЙОНЕЗІВ.

Балабаш М., студентка 5 курсу ФХТ,

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

Основна особливість майонезу – можливість методом підбору рецептурних компонентів одержувати продукти, які максимально відповідають фізіологічним потребам організму. Крім цього, вживання жирів у вигляді дрібно-дисперсної емульсії зменшує навантаження на ендокринну систему, сприяє стабілізації фізіологічних функцій шлунково-кишкового тракту.

Сучасні тенденції щодо створення нових рецептур майонезі:

- зниження вмісту жирової фази та зменшення калорійності продукту;
- заміна у рецептурах майонезів холестеринвмісної сировини нетрадиційними компонентами;
- підвищення біологічної цінності введенням вітамінів, білкових речовин, фосфоліпідів та інших біологічно цінних речовин;
- запобігання біологічному та окислювальному псуванню за рахунок введення природній антиоксидантів та консервантів, а також проведення пастеризації та вакуумування.

Зазначені напрямки реалізують на основі пошуку ефективних композицій емульгаторів та стабілізаторів, які дають змогу виготовляти високоякісну продукцію із заданою консистенцією при загальному зниженні жирової фази.

У виробництві майонезі як стабілізатори використовують високомолекулярні поліцукри, які у воді утворюють в'язкі розчини. Обираючи стабілізатор необхідно враховувати ряд факторів. Вони повинні досить легко диспергуватися й розчинятися у воді, бути сумісними з іншими рецептурними складниками, забезпечувати необхідну консистенцію, мати низьке допустиме бактеріальне обсіменіння, невисоку вартість, доступну сировинну базу, відповідати вимогам безпеки.

Метою роботи було розробка й дослідження ефективності використання стабілізаційних систем з природних поліцукрів у рецептурах традиційних видів майонезів.

На першому етапі досліджували реологічні властивості поліцукрів: каміди ксантану, рожкового дерева та їх суміші. Аналіз одержаних даних свідчить, що з підвищенням концентрації поліцукрів зростає в'язкість розчинів. Встановлено, що внесення ксантанової та гуарової камеді у 2,5 рази підвищує в'язкість розчину. Для визначення впливу механічної дії на структурні властивості системи досліджували залежність ефективної в'язкості від прикладеної напруги зсуву. Встановлено, що при зростанні прикладеної напруги, в'язкість розчинів зменшується, що особливо стрімко відбувається для розчину ксантану. Для розчину камеді гуару відмічено незначне підвищення в'язкості при зростанні напруги в межах 35,0-70,0 Па. Таким чином, при введенні гуару досягається захист структурних властивостей стабілізаційних систем від механічних впливів, що виникають при зберіганні та реалізації майонезної продукції.

На основі проведених досліджень окремих гідроколоїдів, враховуючи виявлений взаємний підсилюючий ефект (синергізм), було підібрано оптимальне співвідношення камедей ксантану, гуару і рожкового дерева.

Отже, одержані результати свідчать про можливість і доцільність використання стабілізаційних систем, розробляючи нові та вдосконалюючи традиційні рецептури майонезів різного призначення.

УДК 637.146.34

СИРНА ЕКЗОТИКА

Коржанівська І.І., студентка 4 курсу ФХТ,

Турчин І.М., кандидат технічних наук, старший викладач

Жодну італійську страву не можливо уявити без сиру. Різноманіття видів сиру дозволяє використовувати його в соусах і начинках, ним посипають пасту і супи, сир входить в склад салатів, закусок, він гармонійно поєднується з ризотто, і накінець гурмани сиру вживають його просто з хлібом чи вином.

Багато італійських сирів мають статус PDO (Protected Designation of Origin) — захист зазначеного місця походження, тобто певний сир може виготов-