

Министерство образования Республики Беларусь
Учреждение образования
«Могилевский государственный университет продовольствия»

ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Тезисы докладов
X Международной научно-технической конференции

23 – 24 апреля 2015 года

Могилев
2015

УДК 664 (082)
ББК 36.81я43
Т38

Редакционная коллегия:
д.т.н., профессор Акулич А.В. (отв. редактор)
к.т.н., доцент Шкабров О.В. (отв. секретарь)
д.т.н., профессор Василенко З.В.
д.х.н., профессор Роганов Г.Н.
к.т.н., доцент Тимофеева В.Н.
к.т.н., доцент Косцова И.С.
к.т.н., доцент Шингарева Т.И.
к.т.н., доцент Кирик И.М.
к.т.н., доцент Болотько А.Ю.
к.т.н., доцент Поддубский О.Г.
к.т.н., доцент Лустенков В.М.
д.э.н., доцент Ефименко А.Г.
к.т.н., доцент Кожевников М.М.
к.т.н., доцент Мирончик А.Ф.
к.т.н., доцент Щемелев А.П.
зав. лабораториями Шлапакова В.Н.
вед. инженер Сидоркина И.А.

Содержание и качество тезисов являются прерогативой авторов.

Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов X Международной научн.-техн. конференции, 23–24 апреля 2015 г., Могилев / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия»; редкол.: А.В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев: МГУП, 2015. – 449 с.

ISBN 978-985-6985-31-0.

Сборник включает тезисы докладов участников X Международной научно-технической конференции «Техника и технология пищевых производств», посвященной актуальным проблемам пищевой техники и технологии.

УДК 664 (082)
ББК 36.81я43

ISBN 978-985-6985-31-0

© Учреждение образования
«Могилевский государственный
университет продовольствия», 2015

УДК 637.1

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОСНОВ ПРОИЗВОДСТВА МАЙОНЕЗНОГО СОУСА С ПЕКТИНОМ

Дец Н.А., Степанюк О., Негурица И.
Одесская национальная академия пищевых технологий
г. Одесса, Украина

По мнению нутрициологов, потребность современного человека в микронутриентах не может быть удовлетворена за счет традиционных продуктов и рационов.

Решением проблемы восстановления нарушений пищевого статуса населения является обогащение традиционных и новых продуктов питания эссенциальными ингредиентами в количествах, обеспечивающих физиологические потребности организма в незаменимых факторах питания. Такие продукты были названы функциональными.

Благодаря эмульсионной основе майонезы и майонезные соусы являются продуктами, которые представляют широкие возможности для увеличения их пищевой ценности с одновременным снижением энергетической. В связи с этим большой интерес вызывает пектин, обладающий как физиологически ценными свойствами, так и способностью регулировать реологические характеристики эмульсионных продуктов.

Для выбора пектина с целью дальнейшего использования при разработке майонезной продукции был проведен сравнительный анализ органолептических и физико-химических показателей пектинов из разного вида сырья. Сырьем для производства пектинов являлись яблочные и цитрусовые выжимки, свекловичный жом. Получение пектина проводили методом ферментативного гидролиза.

Результаты исследований показали, что для производства майонезной продукции целесообразно использовать яблочный пектин, имеющий степень этерификации более 50%, что характеризует его как хороший структурообразователь. Кроме того, яблочный пектин имеет самую высокую вязкость и минимальное количество балластных веществ.

Яблочный пектин практически не имеет запаха и светло-бежевый цвет, таким образом, практически не будет влиять на органолептические показатели готового продукта.

Одним из самых важных свойств пектина при производстве эмульсионных продуктов является способность стабилизировать систему.

Для проверки этой способности были созданы модельные эмульсии с массовой долей жира от 10 до 50 % и яблочным пектином от 0,5 до 2,5 %. Стойкость модельных эмульсий определяли по количеству не расслоившейся эмульсии при хранении в течение 24 ч.

В результате было выявлено, что концентрация пектина от 2,0 до 2,5 % способна стабилизировать эмульсию с массовой долей жира до 30 и до 50 %, соответственно.

На основе анализа пектинов различного вида сырья обоснован выбор яблочного пектина для использования в рецептуре майонеза и майонезного соуса в качестве физиологически и технологически функциональной добавки.