

ЛИТЕРАТУРА

1. Каширина, Н. А. Анализ потребительских предпочтений при покупке вареных колбас / Н. А. Каширина, И. М. Глинкина // Производство и переработка сельскохозяйственной продукции. Материалы X международной научно-практической конференции. – Воронеж, 2024. – С. 163-167.
2. Манжесов, В. И. Применение растительных компонентов в технологии мясных паштетов / В. И. Манжесов, С. Ю. Чурикова, А. А. Айрапетян // Экологические проблемы продовольственной безопасности (EPFS 2022). Материалы международной научно-практической конференции. – Воронеж, 2022. – С. 218-223.
3. Панина, Е. В. Перспективы использования вторичных ресурсов мясной промышленности в производстве колбасных изделий / Е. В. Панина, Е. Е. Курчаева, Н. В. Королькова // Производство и переработка сельскохозяйственной продукции. Материалы VIII международной научно-практической конференции. – Воронеж, 2022. – С. 133-141.
4. Пищевые ингредиенты для продуктов здорового питания: монография / Н. В. Байлова [и др.]; под. общ. ред. Н. М. Дерканосовой. – Воронеж: ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, 2023. – 183 с.
5. Сорокина, И. А. Влияние функциональных компонентов растительного происхождения на показатели качества жировой эмульсии / И. А. Сорокина // Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции. – 2023. – № 4 (23). – С. 58-67.

УДК 664.314.6:616

ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ КОМПЛЕКСНЫХ ДОБАВОК В ПРОИЗВОДСТВЕ ЖИРОВЫХ ЭМУЛЬСИЙ

Григоренко О. В., Панина Е. В., Пилюгина Е. А., Чурикова С. Ю.
ФГБОУ ВО «Воронежский государственный аграрный университет
имени императора Петра I»
г. Воронеж, Российская Федерация

Жировые эмульсии представляют собой дисперсные системы из двух несмешивающихся жидкостей, в которых одна из жидкостей (обычно масло или жир) распределена в виде мелких капель в другой жидкости (обычно воде).

Нежирные эмульсии («обратные» эмульсии) содержат меньше жира (менее 30 % по весу), что придает им более легкую текстуру и снижает калорийность. Примерами эмульсий с низким содержанием жира являются молочные продукты, такие как йогурт или сливки, а также некоторые виды мороженого.

Функциональные добавки используются в различных отраслях пищевой промышленности, включая производство напитков, молочных продуктов, кондитерских изделий и других изделий. Их можно добавлять в процессе производства или непосредственно перед употреблением. Некоторые функциональные добавки также могут быть использованы в косметических продуктах и лекарствах.

Химический состав функциональных добавок может быть разным. Они могут содержать белки, жиры, углеводы, витамины и минералы.

Белки являются основным строительным материалом для клеток организма, они участвуют в образовании ферментов, гормонов и других биологически активных веществ. Жиры являются источником энергии для организма, а также выполняют защитную функцию, защищая внутренние органы от механических повреждений. Углеводы являются основным источником энергии для организма. Калорийность функциональных добавок может варьироваться в зависимости от их состава.

Минеральный и витаминный состав функциональных добавок также может быть разным. Некоторые пищевые добавки содержат витамины, необходимые для нормального функционирования организма, такие как витамин С, который участвует в образовании коллагена, витамин Е, который является антиоксидантом, и витамин D, который необходим для поддержания костной ткани. Другие пищевые добавки могут содержать такие минералы, как кальций, фосфор, магний, калий и натрий, которые также важны для здоровья организма.

Майонезный соус обладает следующими структурно-механическими свойствами: высокая вязкость – соус способен удерживать влагу и сохранять свою текстуру; свойства загустителя – помогают стабилизировать эмульсию и предотвращают отделение масла и воды.

Использование нескольких добавок при производстве жировых эмульсий может улучшить их свойства, такие как стабильность, вкус, цвет и срок хранения. Это также может снизить производственные затраты, поскольку каждая добавка выполняет свою функцию и не требует дополнительных ингредиентов. Однако необходимо тщательно подбирать добавки, чтобы они были совместимы друг с другом и не вызывали нежелательных реакций.

Одним из возможных вариантов является использование растительных белков, таких как соевый или гороховый протеин. Они могут стабилизировать жировую эмульсию и сделать ее более однородной. Кроме того, они могут увеличить содержание белка в продукте, что может быть полезно для потребителей, заботящихся о своем здоровье.

Также можно использовать полисахариды, такие как альгинаты, каррагинаны и ксантановая медь. Эти вещества обладают высокой способностью к гелеобразованию, что позволяет улучшить текстуру продукта и повысить его стабильность. Кроме того, некоторые полисахариды обладают свойствами загустителей и могут способствовать увеличению вязкости продукта.

Другой вариант – использовать пищевые волокна, такие как инулин или пектин. Они могут улучшить текстуру и ощущение во рту, а также способствовать улучшению состояния желудочно-кишечного тракта за счет увеличения количества полезных бактерий.

В целом использование нетрадиционных добавок при производстве жировых эмульсий позволяет создавать продукты с улучшенными свойствами и более широким спектром возможностей для удовлетворения различных потребностей потребителей.

ЛИТЕРАТУРА

1. Лейдман, И. Н. Жировые эмульсии в клинической практике парентерального питания в отделении реанимации и интенсивной терапии / И. Н. Лейдерман // Вестник экстренной медицины. – 2016. – №4. – С. 75-78.
2. Берестова, А. В. Особенности технологии пищевых масложировых эмульсий функционального назначения / А. В. Берестова, Г. Б. Зинюхин, Л. В. Межуева // Вестник ОГУ. – 2014. – №1. – С. 150-155.
3. Восканян, О. С. Разработка и исследование жировой основы эмульсионных продуктов питания функционального назначения с применением традиционных и нетрадиционных ингредиентов / О. С. Восканян, И. А. Никитин, Д. А. Гусева // Пищевая промышленность. – 2016. – №3. – С. 10-15.

УДК 664.664.32:637.146.21

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ РЕЦЕПТУРЫ ТОСТОВОГО ХЛЕБА «СЛАВЯНСКИЙ» ПУТЕМ ВНЕСЕНИЯ КЕФИРА

Гузевич А. И.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»
г. Гродно, Республика Беларусь

С изменением потребительских привычек и ростом интереса к здоровому образу жизни современные потребители становятся все более внимательными к составу продуктов. Именно поэтому производители все чаще переходят на использование натуральных ингредиентов вместо искусственных добавок и консервантов. Корректировка состава хлебобулочных изделий с целью снижения дефицита эссенциальных веществ возможна в результате комплексного применения сырья животного происхождения, характеризующегося повышенной массовой долей белка, витаминов и минеральных веществ [1, 2].

Тостовые изделия отличаются от других хлебобулочных технологией приготовления теста и способом разделки. Для достижения необходимых характеристик в рецептуру вносят разного вида хлебопекарные смеси. Среди них можно выделить «Тости», «К-Софт», «Тостовая» и другие. Внесение данных хлебопекарных улучшителей способствует ускорению процесса брожения, обеспечивает формирование равномерной тонкостенной, волокнистой структуры мякиша, характерной, в частности для тостового хлеба. Готовое изделие характеризуется тонкой мягкой корочкой. Использование смесей для тостового хлеба позволяет длительное время сохранять свежесть готовой продукции [3-5].