**Ебралідзе Іраклій Іраклійович. Технологія м'яких маргаринів з використанням нових емульгаторів і структуроутворювачів: Дис... канд. техн. наук: 05.18.06 / Національний технічний ун-т "Харківський політехнічний ін-т". - Х., 2002. - 187арк. - Бібліогр.: арк. 139-155.**

|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
| Ебралідзе І.І. Технологія м’яких маргаринів з використанням нових емульгаторів і структуроутворювачів.-Рукопис.Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук за спеціальністю 05.18.06 - технологія жирів, ефірних масел і парфюмерно-косметичних продуктів.- Національний технічний університет “Харківський політехнічний інститут” Міністерства освіти і науки України, Харків, 2002.Дисертацію присвячено науково обґрунтованій розробці технології м’яких маргаринів з використанням нових емульгаторів і структуроутворювачів: сапонінів, пектинів, пальмітата кальцію, соєвих білків.Вивчено вплив умов екстракції на фізико-хімічні і технологічні показники екстрактів рослини Saponaria officinalis. За функціоналом, що побудовано методом експертних оцінок, визначено оптимальні умови вилучення сапонінів і розроблено відповідну технологічну схему. Отримано математичні описи емульсійних систем, до складу яких входять сапоніни, пальмітат кальцію і пектини: цитрусові або виноградні. Визначено оптимальні співвідношення сапонінів і цитрусових пектинів, що можуть бути використані як емульгатор і стабілізатор. Вивчено факторний простір органолептичних властивостей емульсійних систем із доданням соєвого білкового продукту окара. Визначено оптимальний склад компонентів і межі, в яких є можливість змінювати вміст відповідних компонентів рецептур в залежності від харчової цінності і цінової політики. На основі визначених закономірностей розроблено технологію м’яких маргаринів, які є емульсіями переважно прямого типу.Одержано комплекс даних щодо органолептичних і фізико-хімічних характеристик, а також даних щодо харчової та енергетичної цінністі отриманих маргаринів. |

 |
|

|  |
| --- |
| 1. Аналіз сучасного стану виробництва маргарину виявів, що Україна практично не має власного виробництва емульгаторів. Також не виробляються маргарини, що є емульсіями переважно прямого типу. В дисертаційній роботі вирішено задачу створення науково обґрунтованої технології м’яких маргаринів з використанням нових емульгаторів і структуроутворювачів вітчизняного походження.2. За результатами теоретичних і експериментальних досліджень вперше визначено кількісні залежності стійкості водно-жирових емульсій від концентрації висушеного екстракту мильнянки лікарської, пектинів і пальмітата кальцію. Розроблено рецептури і технологію м’яких маргаринів: “Перша столиця” (екстракту мильнянки 0,2%; пектинів 1,22%), “50/50” (екстракту мильнянки 0,18%, пектинів 1%), “З кальцієм” (пальмітата кальцію 2,9%, пектинів 0,8%), “В дорогу” (екстракту мильнянки 0,21%, пектинів 1,05%, окари 13%).3. Маргарини, які отримано за розробленою технологією, мають підвищені споживчі характеристики: “Перша столиця, “50/50”, “В дорогу” є емульсіями переважно прямого типу; “З кальцієм” вміщує органічні сполуки кальцію; “В дорогу” містить значну кількість білкових речовин і має радіопротекторні властивості.4. Вперше визначено закономірності впливу умов екстракції на ступінь вилучення, емульгувальну здатність, критичну концентрацію міцелоутворення і антиоксидантні властивості речовин, що видобуто з рослини Saponaria officinalis, на підставі чого розроблено технологію отримання висушеного екстракту мильнянки лікарської.5. Виконано комплекс науково-практичних робіт щодо впровадження наукових результатів у практику, проведено апробацію розробленої технології у промислових умовах, отримано дослідно – промислові партії маргаринів в АТЗТ “Харківський жировий комбінат” та ТОВ фірмі “БМВК ЛТД” (м. Дніпропетровськ). Розроблено проекти відповідної нормативної документації. Передбачений економічний ефект в залежності від рецептури складає від 8 до 12 грн/т. Соціальний ефект зумовлений наближенням отриманих рецептур до продуктів функціонального харчування. |

 |