

водным раствором хлористого кальция, что позволяет продлить срок хранения и сохранить высокие товарно-вкусовые показатели.

<http://edoc.bseu.by>

ПИЩЕВЫЕ ГИДРОКОЛЛОИДЫ В МАЙОНЕЗАХ

Галун Л.А., Суконкина Е.Б.

Гомельский кооперативный институт

Майонезы представляют собой высокодисперсную эмульсию прямого типа — “масло в воде”, стабилизированную поверхностно-активными веществами (яичный порошок и сухие молочные продукты), которые выполняют как стабилизирующую, так и диспергирующую функции. Высококалорийные майонезы за счет высокой доли дисперсной фазы и традиционных эмульгаторов обладают достаточной самоэмульгирующей способностью. Однако при снижении концентрации дисперсной фазы, что необходимо при создании продуктов пониженной калорийности, в значительной степени ухудшаются такие показатели как стабильность и вязкость. Таким образом, возникает необходимость введения пищевых добавок, которые придали бы эмульсии необходимую вязкость и стабильность.

Для получения майонезных эмульсий используют, главным образом, вещества на основе полисахаридов — пищевые гидроколлоиды, которые выполняют в эмульсии функции стабилизаторов и модификаторов реологических свойств. К этой группе соединений относятся вещества двух основных классов — загустители и гелеобразователи. Среди них — натуральные природные и модифицированные вещества. Гидроколлоиды, растворенные в водной непрерывной среде увеличивают вязкость дисперсионной среды пропорционально концентрации и придают эмульсии стабильность.

Объектами исследования являлись майонезы, стабилизированные альгинатом натрия и агаром по разработанным нами рецептурам.

Альгинат натрия (натриевая соль альгиновой кислоты) является представителем группы природных гидроколлоидов. Альгинат натрия состоит из остатков D- маннуроновой и L-гулууроновой кислот, находящихся в пиранозной форме и связанных в линейные цепи 1 → 4 гликозидными связями. За счет ионного и межмолекулярного взаимодействия альгинат натрия приводит к образованию белковополисахаридного комплекса, повышающего стабильность и улучшающего реологические свойства. Кроме того, альгинат натрия способствует выведению радионуклидов из организма человека, что имеет особое значение для населения нашей республики.

Агар относится к группе природных гидроколлоидов, полученных из морских водорослей. Агар является классическим представителем класса загустителей, стабилизаторов и желеобразующих веществ. Агар незначительно растворяется в холодной воде, в горячей же образует, как и крахмал, коллоидный раствор.

Исследуемые образцы майонезов с добавлением композиции агар+альгинат натрия сравнивались с высококалорийным майонезом “Провансаль”, как с майонезом пользующимся у населения наибольшим спросом. В отличие от майонеза “Провансаль” 67%-ной жирности изготовленные образцы характеризовались по-

ниженным содержанием дисперсной фазы — 40% и 35%, а также пониженным содержанием яичного порошка — 3,5%. В течение достаточно длительного срока хранения майонезы сохраняли высокую стабильность: на 60 суток хранения при температуре 3-5°C стойкость составила 98 и 97% неразрушенной эмульсии для майонезов 40 и 35%-ной жирности соответственно. Эффективная вязкость в зависимости от жирности майонезов колеблется в пределах 18,2-23,5 Па·с при скорости сдвига 3 с^{-1} и температуре 20°C, что обеспечивает достаточно густую консистенцию. По органолептическим показателям качества можно отметить, что майонезы, изготовленные по разработанным нами рецептурам, обладают приятным, слегка острым запахом и вкусом, имеют хорошую консистенцию, свойственную традиционному майонезу “Провансаль”.

Приведенные данные свидетельствуют о том, что использование комбинированной пищевой добавки альгинат натрия и агар позволяет понизить содержание растительного масла и яичного порошка, а полученные с ее применением майонезы по качественным показателям соответствуют требованиям действующих стандартов.

ОПТИМИЗАЦИЯ АССОРТИМЕНТА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Дубовик Е.В., Ржевская М.И.

Белорусский государственный экономический университет

Оптимизация ассортимента продовольственных товаров является новым подходом в изучении рынка продуктов питания на основе изучения спроса населения, условий его реализации и обновления ассортимента.

Стратегия оптимизации ассортимента направлена на достижение сбалансированности спроса и предложения, рационализацию их потребления и на согласование интересов промышленности, торговли и потребителей, обеспечивающее сбалансированность спроса и потребления.

Ассортиментная концепция призвана целенаправленно формировать ассортимент товаров в расчете не на “усредненного покупателя”, а на определенные социальные их слои, что обусловило необходимость изучить особенности формирования спроса и их требования к ассортименту кондитерских товаров.

Стратегия развития ассортимента направлена в основном на изучение наиболее важных для потребителя свойств товаров, на масштабы обновления ассортимента, ценовом разнообразии товаров, наиболее приемлемой их фасовке, упаковке, внешнем оформлении, отвечающих требованиям соответствующих групп потребителей.

Построение ассортимента на кондитерские товары основывается на изучении мнений потребителей об ассортименте, качестве, уровне цен товаров, оценке их потребительских свойств отдельными группами потребителей.

Для изучения мнений потребителей был проведен опрос о частоте покупок кондитерских изделий; выявлении факторов, оказывающих решающее воздействие на части и величину покупки; выявлении требований к ассортименту; фасовании кондитерских изделий, уровню фактических и возможных расходов на их