

VII Всеукраїнська студентська науково - технічна конференція "ПРИРОДНИЧІ ТА ГУМАНІТАРНІ НАУКИ. АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ"

УДК 664:665.35

Сулік О. – ст. гр. ХК - 31

*Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя*

## **ОДЕРЖАННЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ ВЕРШКІВ**

Науковий керівник – ст. викладач Кушнірук Н.В.

Sulik Oksana

*Ternopil Ivan Pul'uj National Technical University*

## **OBTAIN IN GANDUSING HERBAL CREAM**

Supervisor: Kushniruk N.V.

Ключові слова: рослинні вершки, критерії використання

Keywords: herbal ceam, criteria foruse

Спосіб одержання рослинних вершків включає приготування суміші молочної основи з рослинною олією, її пастеризацію, гомогенізацію, охолодження та фасування готового продукту. Як рослинну олію використовують рафіновані кокосову, пальмову або пальмоядрову олії.

Молочну основу складає сухе молоко з додаванням молочного білка (казенату натрію). А також в склад рослинних вершків входять емульгатори, стабілізатори, ароматизатори, регулятори кислотності та барвники. В якості емульгатора використовують лецитин із фосфороліпідів, які одержують при гідратації рослинних олій. Разом ці компоненти створюють смак, колір, аромат натуральних вершків.

Критерієм використання рослинних вершків замість молочного жиру є стабільність при зберіганні, що дозволяє збільшити термін зберігання харчових продуктів на їх основі в два рази і при цьому зберегти смакові якості властиві молочним вершкам. Іншими позитивними властивостями є: добре змішування з іншими сухими компонентами, запобігання грудкуванню, зниження собівартості продукту на 50,0%, збільшення об'єму при збиванні в 4 рази з довготривалим зберіганням піни, відсутність холестерину.

Рослинні вершки жирністю 20 – 25% готують на основі кокосового або пальмового масла і використовують при виробництві напоїв типу кави або гарячого шоколаду. Вони забезпечують повну заміну молока і вершків, підсилюють аромат готового напою, володіють високою розчинністю і забілюючою здатністю, характеризуються стабільністю. Рослинні вершки з жирністю 50% використовують для приготування молочних каш. У готових до вживання виробів вони забезпечують приємний вершково-молочний смак, гладку поверхню, без згустків, вершків, що згорнулися. Рослинні вершки з жирністю більше 70% на основі пальмового масла - для виробництва супів та бульйонів, оскільки в смаку цих вершків відсутня молочно – вершкова нота. Вони забезпечують продукт необхідною жирністю, володіють забілюючою здатністю, добре змішуються з водою. Пальмовий жир у складі рослинних вершків не розщеплюється ферментами.

Недоліком рослинних вершків є можлива присутність в їх складі транс ізомерних жирних кислот, що погано засвоюються організмом людини і є канцерогенами. Шкідливий або корисний вплив рослинних вершків в харчовому продукті визначається правильною технологією застосування і регламентується вмістом трансізомерних кислот не більше 8,0%.