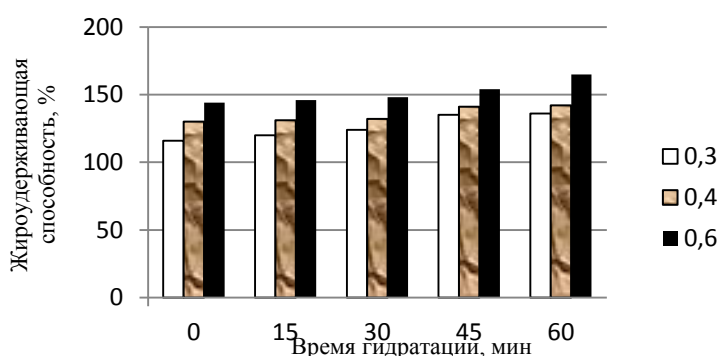


ВЛИЯНИЕ СТЕПЕНИ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ ЖМЫХА ЛЬНЯНОГО НА ЖИРОУДЕРЖИВАЮЩУЮ, ЭМУЛЬГИРУЮЩУЮ СПОСОБНОСТИ И СТАБИЛЬНОСТЬ ЭМУЛЬСИИ

Клинчук Д.А., Карасева В.Н., Букач Н.А.
Научные руководители - Василенко З.В., профессор, д.т.н.,
Кучерова Е.Н., ст. преподаватель
Могилевский государственный университет продовольствия,
г. Могилев, Беларусь

Необходимость проведения исследований вызвана тем, что для улучшения исследуемых свойств продукта необходимы вещества, обладающие хорошими жиродерживающей (ЖУС) и эмульгирующей (ЭС) способностями, стабильностью эмульсии (СЭ). В работе изучено влияние степени измельчения на ЖУС, ЭС и СЭ. Результаты представлены на рисунках 1 и 2.



ЖУС находится в прямо пропорциональной зависимости от степени измельчения муки из жмыха льняного. При увеличении времени гидратации, ЖУС изменяется от 116,0 % до 136,0 %, от 130,0 % до 142,0 % и от 144,0 % до 165,0 % для муки из жмыха льняного со степенями измельчения 0,3 мм, 0,4 мм и 0,6 мм соответственно.

Рисунок 1 – Зависимость ЖУС от времени гидратации и степени измельчения жмыха льняного

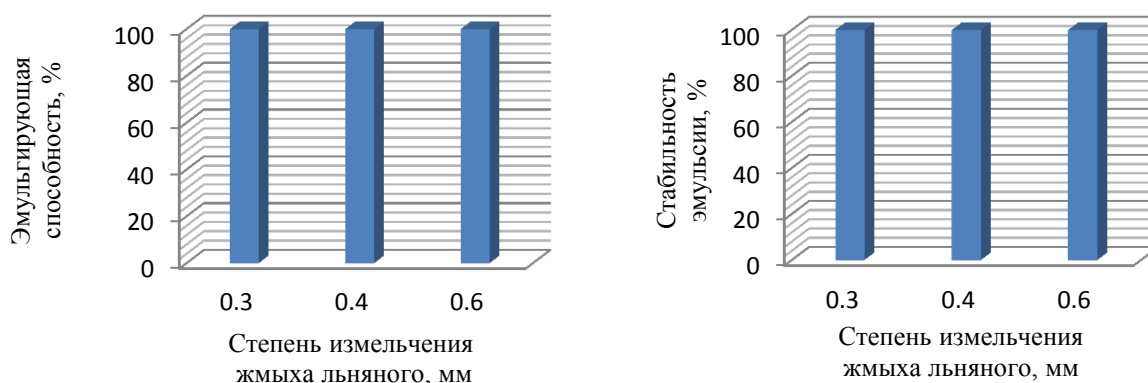


Рисунок 2 – Зависимость ЭС и СЭ от степени измельчения муки из жмыха льняного

В ходе экспериментов было установлено, что мука из жмыха льняного с выбранными степенями измельчения (0,3 мм, 0,4 мм, 0,6 мм) обладает 100 %-ной ЭС и СЭ, т.е. не зависит от степени измельчения.

Полученные данные свидетельствуют, что мука из жмыха льняного обладает хорошими жиродерживающей и эмульгирующей способностями, стабильностью эмульсии, и ее можно использовать при производстве мясных продуктов.