

Презентація на тему:  
Санітарно-гігієнічні вимоги до стабілізаторів



Виконав: учень гр № 9  
Байдуж Тимур

- **Харчові стабілізатори** відносяться до групи добавок, що застосовуються в різних галузях харчової промисловості. Це речовина, яка забезпечує здатність інгредієнтів перешкоджати змішуванню, покращує зовнішній вигляд і сприяє тривалому зберіганню продуктів харчування. До групи харчових стабілізаторів відносяться загусники, гелеутворювачі, стабілізатори піни, стабілізатори замутнення, вологоутримуючі агенти та ущільнювачі.
- **Харчові стабілізатори найчастіше застосовують в:**
  - Молочній (йогурт, сметана, молочні коктейлі і пр.) промисловості
  - Масложировій (масло, спред, майонез, кетчуп і т.д.) промисловості
  - М'ясній (виробництво всіх видів варених ковбас і ковбасних виробів) промисловості
  - Виробництво хлібобулочних і кондитерських виробів (карамель, джем, мармелад та ін)
  - Виробництво морозива (м'яке морозиво, фруктовий лід)
  - Виробництво соків, сиропів і різних наповнювачів
- **Харчові стабілізатори** є похідними натуральних речовин, хоча останнім часом обсяги світового виробництва продуктів харчування зажадали і промислового синтезу деяких видів харчових стабілізаторів. Найбільш відомими є три головні **групи харчових стабілізаторів**: пектин, карагенан і камеді. Вони не несуть шкоди здоров'ю, так як сировиною для харчових стабілізаторів служать природні речовини, наприклад яблука, плоди цитрусових, пшениця, кукурудза, морські водорості та ін.
- Головною перевагою стабілізаційних систем є те, що вони значно покращують якісні показники продуктів. Також стабілізаційні системи сприяють підвищенню виходу готової продукції і зниженню собівартості сировини. Крім усього цього, харчові добавки не вимагають додаткового устаткування, оскільки вони дуже прості в застосуванні.
-

- Як правило, *харчові стабілізатори* випускаються у вигляді порошків. Для їх використання необхідно приготувати водний розчин або ввести їх у водну фазу продуктів харчування.
- **Вимоги до якості желатину:**
- Якісний Желатин в'язкий. Безбарвний або жовтуватого відтінку. Будучи розчиненим у воді утворює колоїдні системи, які легко переходять в гель, якщо навколишня температура є нижчою. Желатин набухає у воді і розчиняється при нагріванні вище 50 °С. Це єдиний гідроколоїд, який при охолодженні утворює гель, а при нагріванні переходить у рідкий стан знову. При тривалому впливі температури вище 80°С, він піддається гідролізу і втрачає все більше і більше желеутворюючої сили (вимірюється в Блум). Гель твердий, прозорий або злегка жовтуватий, майже без смаку і запаху.
- ***Вимоги до якості агару:***
- *• колір – від білого до темно-жовтого, допускається сіруватий відтінок;*
- *• смак та запах – сторонні не допускаються.*
- *Агар не повинен містити сторонніх включень та плісняви. Зберігають агар в сухому складі без різких коливань температури при відносній вологості не більше 80%.*
- ***Вимоги до якості пектину:***
- *колір - від сірувато-білого до кремового; смак - слабокислий без стороннього; запах - без стороннього. Розчиняється в холодній і гарячій воді, утворюючи розчини високої в'язкості. Зберігають пектин в ящиках, бочках, жерстяних банках при відносній вологості повітря не більше 75% і температурі не вище 20 ° С.*