



ьга

ар



<http://lesyaka.ru/>

Жоспар

- Эмульгаторлар жайында қысқы мәлімет
- Эмульгатор жіктелуі
- Эмульгатор түрлерінің қолдану сипаттамасы
- Эмульгатор әсерінен пайда болатын аурулар

Эмульгаторлар жайында қысқы мәлімет

- Эмульгаторлар «Е» деген атаумен кеңінен халық арасында кеңінен танымал. Эмульгаторлар мен қопсытқыштар үстірткі органикалық белсенді заттар. Оларды аз мөлшерде қосқанда, керек болса, осы тәтті тағамның тығыздығын азайтып, яғни оны қопсытып, жұмсартады, қопсытқыштың қызметін атқарады, ал кейде оны тәтті тағамдардың жақсы арласып, тұрақты эмульсия құруына көмектеседі. Мысалы, шоколад шығарғанда олар сұйылтқыш ретінде қолданылады да, ал печенье, тәтті қытырлақ шығарғанда эмульгаторлар ретінде қолданылады..

- Эмульгатор
- Табиғи Эмульгатор

• Табиғи

- Жұмыртқа ақуызы, сарыуыз
- Табиғи лицитин(гидроколлоид)-жүгері , бидай,горох және чечевицда кездеседі.
- Жануар және өсімдіктен алынатын өнімдарағар(пектин, желатин, хитозан, ланолин, холестерин).

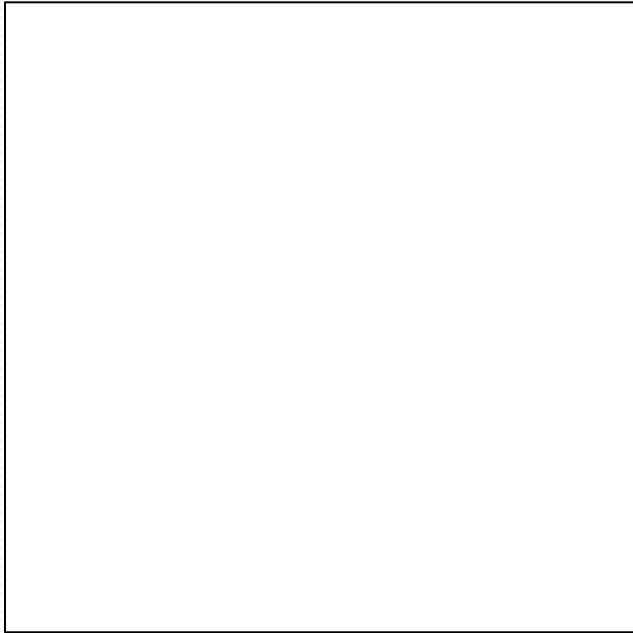
•

• Синтетикалық

Эмульгатор түрлерінің қолдану сипаттамасы

- **Лецитиндер**-фосфолипидтер қоспасы. Олар маргарин, шоколад, кондитер бұйымдарының кейбір түрлерін, шырындарды және май эмульгаторларын алуда 1-5 г/кг мөлшерінде майдаланады.
- **Фосфатид** қышқылы аммоний тұзы шоколад өндірісінде пайдаланады. ФАО-ВОЗ ПСП 0-15 мг/кг мөлшерде олейн, пальмитин, стеарин қышқылдарын тамаққа қолдануға рұқсат етеді.
- **Май қышқылдары және оның тұздары**: тамақ өнеркәсібінде бос майқышқылдарымен қатар олардың тұрақтандырғыштық және эмульгаторлық қасиеті бар Na, K, Ca, Mg, тұздарын 5г/кг-ға дейін қолдануға болады.
- Сорбиттің және май қышқылдарының моно, пальмитаты, моностеараты, үшстерсат және полиэтиленоксилсорбат пен май қышқылы эфирлері қолданылады. ФАО-ВОЗ белгіленген мөлшері 0-25 мг/кг.
- Сапониндер өсімдік гликозидтері көптеген өсімдіктерде сабыннан тамырында, кант қызылшасында, оймақ гүлінде жылы сумен араластырғанда олар қатты көбіктенетін коллоидты ертінді түзеді, балмұздаққа. Сусындарға сыраға пайдаланады.

Тағам өнімдерінде қолдану көлемі



Эмульгатор әсерінен пайда болатын аурулар

- Астана. 12 ақпан. E-ISLAM – Ұлыбритания корольдігінде жүргізілген зерттеу нәтижесінде құрамында E433 және E566 эмульгаторлары бар азық өнімдері семіздік, қант диабеті және ішектің қабынуына әкеліп соғатыны дәлелденді.
- Карбоксиметилцеллюлоз (ЕС этикеткалы E566) және полисорбата-80 (E433) тышқандарға жасалған тәжірибе кезінде де зиянды екені белгілі болды. Лондон ғалымдары аталған эмульгатор қоспаларын тышқандарға қолданып, олардың ішек қабынуына ұшырағанын байқады.