

**15. ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ КОМПОЗИЦІЙНИХ СУМІШЕЙ
РІЗНИХ СТРУКТУРОУТВОРЮВАЧІВ
НА СТРУКТУРНО-МЕХАНІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ КРЕМО-ЗБИВНИХ ЦУКЕРКОВИХ МАС**

Асп. С.Г. Кияниця

Наукові керівники — В.І. Оболкіна, проф. А.М. Дорохович

З метою створення нового асортименту цукерок з комбінованими корпусами проводились дослідження впливу різних структуроутворювачів на формування структури кремово-збивних цукеркових мас.

Кремово-збивні цукерки з комбінованими корпусами — це нова група виробів, які формуються методом спільної екструзії з двох збивних мас, що містять цукор, драглеутворювач, піноутворювач, жир та фруктово-ягідну чи молочну сировину. В якості піноутворювача та драглеутворювача використовували суміші гідроколоїдів рослинного та тваринного походження.

Досліджено вплив різних дозувань композиційних сумішей на зміну густини, в'язкості, формоутримуючої здатності цукеркових мас, які містять молочну або фруктову сировину.