

21. ДОСЛІДЖЕННЯ СТРУКТУРНО-МЕХАНІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ПАСТИЛО-МАРМЕЛАДНИХ ВИРОБІВ З ДОДАВАННЯМ МОРКВ'ЯНОГО ТА ГАРБУЗОВОГО ПЮРЕ

І.В. Безкоровайна

О. Чуняк

С.Г. Кияниця

В.І. Оболкіна

І.О. Кропивницька

Великою популярністю серед населення країни користуються пастило — мармеладні вироби, а саме зефір та мармелад. Основними компонентами при виробництві цих виробів є пектиновмісне пюре, цукор, піноутворювачі, драглекунотворювачі.

Робота присвячена дослідженню впливу овочевого пюре, а саме гарбузового, моркв'яного, яке містить значну кількість низькомолекулярного пектину. Було досліджено зміни органолептичних, фізико-хімічних, структурно-механічних характеристик напівфабрикатів та готових виробів залежно від дозування овочевого пюре.

На основі отриманих даних встановлено раціональне дозування овочевого пюре та пектину при виробництві пастило-мармеладних виробів.