

24. ОСОБЛИВОСТІ РЕОЛОГІЧНОЇ ПОВЕДІНКИ ЯБЛУЧНО-МОРКВЯНО-СЛИВОВОГО ПЮРЕ

Гаган І.О.

Точкова О.В.

Бессараб О.С.

Манк В.В.

Національний університет харчових технологій

Організація екологічно чистого та безпечного харчування людини, здобутків лікувального харчування, зокрема дитячого, на сьогоднішній день стає все більш актуальною і нагальною потребою у харчуванні людини. Особливі вимоги постають перед дитячим харчуванням, що не дозволяє використання консервантів і згущувачів штучного походження.

На підставі аналітичного огляду літератури [1] об'єктами для досліджень були обрані природні гідроколоїди, які можуть істотно впливати на формулювання певних пружно-в'язко-пластичних властивостей та стабілізацію напівфабрикатів. У нашому випадку це яблучно-морквяно-сливове пюре з полісахаридом ксантаном. Поєднання даних складових у визначених співвідношеннях з іншими рецептурними інгредієнтами сприяє створенню нових структурних властивостей для напівфабрикатів.

Особливі, вибірккові характеристики кожного полісахариду дозволяють застосовувати його в різних харчових продуктах. Наприклад, застосування ксантану дає наповнення «об'єму» в безалкогольних напоях, де зменшений або повністю відсутній вміст цукру [2]. За допомогою цього полісахариду готують нежирні соуси. Його вплив на здоров'я дає задовільні показники. Ксантан не розщеплюється у шлунково-кишковому тракті і проявляє фізіологічну активність, що корисно для людини.

Нашою задачею є більш детальне дослідження консистенції полісахариду ксантану, як згущувача та стабілізатора. Загущувач за визначенням – це добавка, додавання якої підвищує в'язкість харчового продукту, наближаючи