

7. ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ФРУКТОВО — ГАРБУЗОВОГО ПЮРЕ НА СТРУКТУРНІ ВЛАСТИВОСТІ ЗЕФІРНОЇ МАСИ

Т.Ю. Ковбаса

*Національний університет
харчових технологій*

Серед широкого асортименту цукристих кондитерських виробів значне місце посідають вироби драгледоподібної та піноподібної структури — які користуються значним попитом у населення. В зв'язку з несприятливим екологічним станом населенню рекомендовано вживати пектиновмісні вироби. Яблучний пектин є природним адсорбентом, має властивість зв'язувати в шлунковому тракті іони важких металів з наступним утворенням нерозчинних комплексів, які не всмоктуються та виводяться з організму. Гідролізоване гарбузове пюре вітчизняного виробництва, крім низькоетерифікованого пектину, містить вітаміни, макро — та мікронутрієнти, харчові волокна та інші біологічно — активні речовини, які позитивно впливають на кровотворення, виведенню холестерину.

Метою роботи було створення нового асортименту виробів з підвищеною фізіологічною цінністю, шляхом використання гідролізованого фруктового та фруктово — овочевого пюре з підвищеним вмістом низькометоксильованого пектину. Проведено дослідження впливу різних дозувань гідролізованого пюре на формування структурних властивостей зефірної маси.

На підставі проведених досліджень визначено оптимальне співвідношення фруктового та фруктово — гарбузового гідролізованого пюре, фізико — хімічні та структурно — механічні властивості зефірної маси.

Розроблені рецептури та технологічні інструкції на зефір.

Наукові керівники: В.І. Оболкіна, І.О. Крапивницька, С.Г. Кияниця.