

9. ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ КОМПЛЕКСНИХ СУМІШЕЙ ЕМУЛЬГАТОРІВ НА СТРУКТУРНІ ВЛАСТИВОСТІ НАПІВФАБРИКАТІВ ДЛЯ ВАФЕЛЬНИХ ВИРОБІВ

Т. Червук

І. Дзьобайло

В.І. Оболкіна

С.Г. Кияниця

Останніми роками як за кордоном, так і в Україні, широко розвивається індустрія по виробництву комплексних харчових добавок, що включають суміш декількох речовин, виробів, що дозволяють поліпшити органолептичні властивості та стабілізувати показники якості в процесі зберігання. З метою поліпшення якості вафель були проведені дослідження по впливу ПАР виробництва НПП «Електрогазохім» на структурно-механічні властивості вафельного листа і жирової начинки.

Встановлено, що додавання суміші «Естер П», моноглицерида і тріглицерида стеаринової кислоти в кількості 0,3–0,5 % до маси борошна дозволяє зменшити витрату яйцепродуктів, сприяє зниженню в'язкості вафельного тіста. При випіканні вафельного листа поліпшуються його адгезійні властивості, знижується кількість лому та зворотніх відходів. Вафельні листи набувають необхідної міцності і в той же час крихкості.

При приготуванні кремових жирових начинок для вафель рекомендується використовувати моноглицерид і сорбат трістеарат в кількості 0,2–0,4 %. Дана комплексна суміш сприяє аерації начинки, поліпшенню властивостей реологій.

Таким чином, використання комплексних сумішей ПАВ дає можливість значно підвищити якість кондитерських виробів, понизити їх калорійність, зменшити собівартість, підвищити ефективність технологічного процесу.