

## **ЧЕРСТВІННЯ ХЛІБА З ЦУКРОЗАМІННИКАМИ**

**Ю.В. Бондаренко, В.І. Дробот**

Національний університет харчових технологій

В практиці хлібопечення відомо, що використання цукру уповільнює процес черствіння готових виробів. Внесення в тісто замість традиційного цукру таких природних цукрозамінників, як глюкозно-фруктозний сироп і мальтозна патока, спонукало провести дослідження по встановленню їх впливу на збереження виробами свіжості.

За результатами досліджень було встановлено, що цукрозамінники здійснюють більш виражений, порівняно з цукром, вплив на процеси уповільнення черствіння хліба. Подовження тривалості збереження виробами з цукрозамінниками свіжості очевидно пов'язано з підвищенням за рахунок моноцукрів глюкозно-фруктозного сиропу і мальтозної патоки гідрофільних властивостей м'якушки, а також можливим утворенням комплексів між моноцукрами цукрозамінників і білками клейковини.