

**Наукове видання**

**83 Міжнародна наукова конференція  
молодих учених,  
аспірантів і студентів**

**“Наукові здобутки молоді –  
вирішенню проблем харчування  
людства у XXI столітті”**

**5 – 6 квітня 2017 р.**

**Частина 1**

**Відповідальна за випуск Н.В. Акутіна**

Підп. до друку 30.03.17 р. Обл.-вид. арк. 62.03.  
Наклад 40 пр. Вид. № 04н/17 Зам. № 05-17  
НУХТ. 01601 Київ-33, вул. Володимирська, 68  
Свідоцтво про реєстрацію серія ДК № 1786 від 18.05.04 р.

## 26. Дослідження впливу регуляторів консистенції на пінні характеристики молочних коктейлів

Марія Федонюк, Тетяна Осьмак

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

**Вступ.** Сухі молочні консерви – це продукти, які в результаті спеціальної обробки та пакування мають тривалий термін зберігання. До складу сухих багатокомпонентних молочних сумішей входять: молочні компоненти, підсолоджувачі, смакові наповнювачі, рослинна сировина, регулятори консистенції.

Регулятори консистенції – це харчові добавки, які приймають участь у формуванні і стабілізації структури.

Мета роботи: дослідити вплив регуляторів консистенції на якісні показники сухих багатокомпонентних сумішей.

**Матеріали і методи досліджень.** У роботі застосовували основні методи визначення пінних характеристик молочних коктейлів: пінозбитість та піностійкість.

Пінозбитість коктейлів – відношення об'єму збитого десерту до об'єму суміші виражене у відсотках.

Піностійкість коктейлів – вимірювання часу, протягом якого, в результаті руйнування піни, утворюється 50% первинного об'єму суміші, який було використано для збивання.

**Результати.** Крохмаль та желатин як традиційні для молочних продуктів регулятори консистенції, мають широке застосування у виробництві десертів. При встановленні оптимального вмісту цих стабілізаторів було досліджено їх вплив на пінні характеристики молочних коктейлів. Досліджували зразки молочних коктейлів з: кукурудзяним крохмалем (зразок №1), картопляним крохмалем (зразок №2), желатином (зразок №3), суміш картопляного і кукурудзяного крохмалю (зразок №4), суміш кукурудзяного крохмалю з желатином (зразок №5), суміш картопляного крохмалю і желатину (зразок №6), суміш кукурудзяного, картопляного крохмалів і желатину (зразок №7).

Результати визначення пінних характеристик молочних коктейлів наведено на рис. 1, 2.

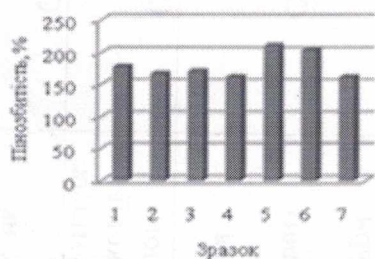


Рис. 1. Визначення пінозбитості молочних коктейлів

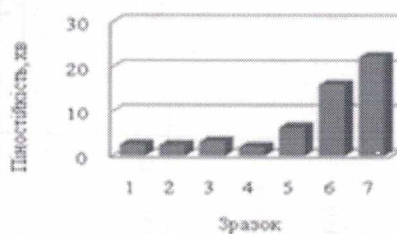


Рис. 2. Визначення піностійкості молочних коктейлів

Найкращу пінозбитість продукту мають зразок №5, а піностійкість зразки №5,6,7.

**Висновок.** Враховуючи отримані результати органолептичних та пінних характеристик встановлено, що найкращим регулятором консистенції є суміш кукурудзяного крохмалю та желатину.