

12. ВПЛИВ ПОВЕРХНЕВО-АКТИВНИХ РЕЧОВИН НА СТРУКТУРНО-МЕХАНІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ КЕКСІВ

**Т.В. Лучкань, І.П. Манько
С.Г. Кияниця**

Великою популярністю серед населення країни користуються борошняні кондитерські вироби, а саме кекси. Основними компонентами, які створюють структуру тіста для кексів є яйцепродукти, цукор, пшеничне борошно, жировий компонент, які дозволяють формувати необхідну структуру. За останні роки відмічаємо тенденцію до зниження вмісту жиру та цукру з метою зменшення калорійності та собівартості, але для того щоб зберегти розсипчасту структуру кексів доцільно додавати до рецептурного складу поверхнево-активні речовини (ПАР). Метою роботи, яка проводилася, було дослідження впливу різних дозувань та комбінацій поверхнево-активних речовин вітчизняного виробництва на структурно-механічні властивості кексів.