

## 21. ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ РІЗНИХ ДОБАВОК НА РЕОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ КЛЕЙСТЕРІВ МОДИФІКОВАНИХ КРОХМАЛІВ

*Асп. О.Ю.Мельник*

*Керівник — проф. В. М. Ковбаса*

Останнім часом прогресивним напрямком в харчовій промисловості є застосування технології модифікованих крохмалів, які входять в рецептури багатьох продуктів харчування (киселі, соуси, супи), оскільки дані продукти не тільки не потребують тривалого кулінарного оброблення, а й мають високі якісні показники.

Вивчення реологічних властивостей сировини, їх зміни при внесенні різних кількостей добавок, а також зв'язок цих властивостей з якістю отриманих продуктів необхідне для оптимізації технологічних режимів.

Оскільки на структуру готових виробів здійснюють значний вплив компоненти, що входять в їх рецептуру, ми досліджували вплив цукру та солі на реологічні властивості крохмальних клейстерів модифікованих крохмалів.

Дослідження даних закономірностей проводили на прикладі клейстерів модифікованих крохмалів за допомогою ротаційного віскозиметра "Реотест-2" методом, що базується на вимірюванні в'язкості матеріалу, який вносять між двома одновісними циліндричними поверхнями та піддають деформації зсуву.