

15. ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ КОМБІНОВАНИХ СТРУКТУРОУТВОРЮВАЧІВ НА СТРУКТУРНІ ВЛАСТИВОСТІ ЦУКЕРКОВИХ МАС

О.О. Вайсеро О.А. Дзюменко

С.Г. Кияниця

В.І. Оболкіна

І.Л. Крапивницька

Створення нового асортименту цукерок з оригінальними органолептичними властивостями, підвищеною харчовою цінністю потребує від науковців пошук нових сировинних інгредієнтів.

Були проведені дослідження по впливу гідролізованого морквяного пюре та морквяно-яблучного пюре з підвищеним вмістом низькометаксилзованого пектину на структурні властивості кремово-збивних цукеркових мас. З метою створення цукерок з комбінованими корпусами, які формуються методом ко-екструзії, використовувалися різні комбінації гідроколоїдів та поверхнево-активних речовин (агару, пектину, модифікованого крохмалю, желатину, молочного та яечного білку) для формування агрегативно — стійкої структури цукеркових мас. Визначені оптимальні поєднання рецептурних компонентів та технологічні режими приготування.