

22. ВИКОРИСТАННЯ ГЛЮКОЗНО-ФРУКТОЗНИХ СИРОПІВ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ НЕГЛАЗУРОВАНИХ ПОМАДНИХ ЦУКЕРОК

**О. Лавров
В. Сімакіна
О. Корнелюк
О.О. Гавва
А.М. Дорохович**

Обмежений випуск неглазурованих помадних цукерок пов'язаний з основним їх недоліком — незначним терміном зберігання, що обумовлений інтенсивним видаленням вологи з корпусів та, як наслідок, погіршенням якісних характеристик виробів. Основними шляхами подовження терміну зберігання цих виробів є введення до рецептури виробів, гігроскопічних, вологоутримуючих та інвертуючих компонентів.

Для досліджень були обрані глюкозно-фруктозні сиропи, що виготовляються з крохмалемісткої сировини ВАТ «Крохмалопродукт». Для досліджень обрано два види сиропів, які відрізняються один від одного хімічним складом, а саме співвідношенням глюкози та фруктози. Були проведені дослідження впливу цих сиропів на основні технологічні стадії виробництва неглазурованих цукерок з метою встановлення їх раціонального дозування замість карамельної патоки. Також досліджений позитивний вплив використання цих сиропів на збереження якісних характеристик готової продукції протягом більш тривалого терміну зберігання в порівнянні з контрольним зразком.