

## 17. ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОЦЕСУ СУШІННЯ МАЛЬТОДЕКСТРИНОВИХ СИРОПІВ У РОЗПИЛЮВАЛЬНІЙ СУШАРЦІ

О.В. Чижук

А.М. Пузій

О.М. Деменюк

А.В. Копиленко

Мальтодекстрини — продукти ферментативного гідролізу крохмалю (ступінь гідролізу крохмалю 5...25 %) використовуються в якості структуроутворювачів і стабілізаторів в різноманітних харчових продуктах. Це проміжний продукт між модифікованими крохмалями і крохмальними патоками. З метою одержання цих продуктів у порошкоподібному вигляді було досліджено процес сушіння мальтодекстринових сиропів у розпилювальній сушарці.

В результаті встановлено параметри, за яких процес розпилювального висушування кукурудзяного і картопляного мальтодекстринів проходив без ускладнень. Відкладень порошку на стінках камери практично не відбувалось. Вологість отриманих продуктів коливалась в межах 4...6 %. Вони нейтральні на смак, добре розчинні у теплій воді, утворюють прозорі розчини і можуть використовуватись в якості допоміжного матеріалу при висушуванні в'язких рідкоподібних продуктів.