

Міністерство освіти та науки України  
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,  
присвячена 130-річчю  
Національного університету  
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій  
науці – нові продукти  
харчовій промисловості»**

**13-17 жовтня 2014 року**

---

Київ НУХТ 2014

## Технології здобного печива з застосуванням морквяного пектиновмісного пюре

О.М. Кирпіченкова

Коледж ресторанного господарства Національного університету харчових технологій

В. І. Оболкіна

Національний університет харчових технологій

Здобне печиво користується підвищеним попитом у споживачів. Для поліпшення споживчих властивостей печива в рецептурний склад додавали морквяне пюре. З метою встановлення оптимальних технологічних режимів приготування, проводили дослідження впливу технологічних факторів на якість емульсії при додаванні морквяного гідролізованого пюре (МГП).

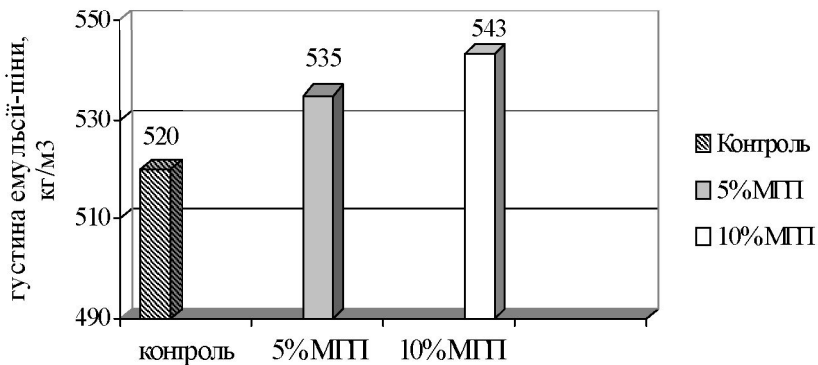


Рис. 1. Вплив МГП на густину піноподібної емульсії

Встановлено, що при заміні від 5 до 10 % меланжу на морквяне пюре густина емульсії-піни збільшувалася (рис. 1), але стійкість піни емульсії підвищувалася. Тобто, харчові волокна морквяного пюре, надають півці піни підвищену механічну міцність і створюють пружний каркас.

Дослідження реологічних властивостей піноподібної емульсії показали, що завдяки внесенню морквяного пюре значно підвищується міцність структурних зв'язків в системі (табл. 1).

Таблиця

Вплив МГП на реологічні характеристики піноподібної емульсії

Назва системи	$\eta$ , Па·с			P, Па			$P_{k2}/P_{k1}$	$P_{k2}/P_m$
	$\eta_o$	$\eta_m$	$\eta_o - \eta_m$	$P_{k1}$	$P_{k2}$	$P_m$		
Контрольний зразок	9,0	1,9	7,1	24,0	210,0	140,0	8,75	1,5
Зразок з додаванням МГП	10,0	3,5	6,5	25,0	450,0	250	18,0	1,8

Отримані дані підтверджують ефективність застосування харчових волокон для стабілізації структури піноподібної емульсії [1].

Література

1. *Кругляков, П. М.* Пены и пенные пленки / П. М. Кругляков, Д. Р. Ексерова. – М.: Химия. – 1990г. – 446с.