

## Дослідження споживних властивостей пряникових виробів з використанням полісахаридів

Наталія Гарашенко,  
Олександра Неміріч,  
Оксана Мельник

*Національний університет харчових технологій, Київ*

### Вступ.

Розширення асортименту такої групи борошняних кондитерських виробів як пряникові та покращення їх споживних властивостей вимагають застосування та раціонального використання харчових добавок та нетрадиційної рослинної сировини, які сприяють покращанню органолептичних властивостей, особливо консистенції, форми, стійкості до черствіння, збільшенню виходу виробів [1].

Полісахариди характеризуються здатністю поглинати та утримувати вологу при їх введенні у харчову багатокomпонентну систему [2-4]. Тому для надання нових покращених характеристик пряниковим виробам доцільно використовувати такі полісахариди, як ксантан, камедь ріжкового дерева, гуарова камедь, нативні та модифіковані крохмалі або суміші полісахаридів.

Метою досліджень було вивчення реологічних властивостей тіста та пряникових виробів за науково обґрунтованих комбінацій полісахаридів, що формують споживні властивості готової продукції.

### Матеріали і методи.

Як об'єкти дослідження обрано модельні системи, що містили задані комбінації полісахаридів, тісто та готові вироби. Реологічні дослідження модельних систем та тіста проводили на ротаційному віскозиметрі «Реотест - 2»; органолептичні та фізико-хімічні показники якості готових виробів здійснювали за ДСТУ 4187:2003 «Вироби кондитерські пряникові. Загальні технічні умови».

### Результати.

За результатами досліджень отримано криві в'язкості та криві течії, розраховано в'язкісні і міцнісні параметри модельних та тістових систем. Встановлено, що при додаванні заданої комбінації полісахаридів міцність структури пряникового тіста зростає у порівнянні із контрольним зразком, що пояснюється синергетичними властивостями полісахаридів. Готові вироби з додаванням полісахаридів відрізняються покращеними органолептичними та фізико-хімічними показниками у порівнянні із контрольним зразком.

### Висновки.

Таким чином, проведені дослідження дозволили отримати задані співвідношення полісахаридів і їх раціональну масову частку в рецептурних композиціях пряникового тіста, що дозволило сформулювати високі споживні властивості пряникових виробів, підвищеного виходу та стійкості до черствіння.

### Література.

1. Використання гідроколоїдів у кондитерському виробництві / А. Дорохович, В. Оболкіна, О. Гавва, С. Кияниця // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2005. – №2. – С. 9-11.
2. Бокова Т.И. Эффективность использования природных полисахаридов в мясopеperабатывающей промышленности / Т.И. Бокова, А.Т. Инербаева // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2003. – №8. – С.18-22.
3. Прохорова А.В. Новые тенденции на рынке полисахаридов / А.В. Прохорова // Продиндустрия. – 2005. – №5-6. – С. 90-92.
4. Олехнович А.А. Структура жидких пищевых систем / А.А. Олехнович // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2007. - № 7. – С.23-27.