

## ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ДОЗИ ВНЕСЕННЯ ПЕКТИНУ НА ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ КИСЛОМОЛОЧНОГО НАПОЮ

Булах В.П., Цибань С.В. ТММ-IV-3,  
доц.Ромоданова В.О., асп.Гончар Н.М.

Важливе місце в раціоні харчування людини належить так званим баластним речовинам. Вони мають олагодворний вплив на моторну функцію кишкового тракту та на хід ліпідного обміну. Відомі комплексоутворюючі та радіопротекторні властивості пектинових речовин. Ці властивості пектину дають підставу для його широкого використання.

Була проведена робота по вивченню можливості використання пектину при виробництві кисломолочних напоїв. Пектин вносився в продукт в кількостях від 0,1% до 2% з інтервалом в 0,1%. Виявлено, що достатня в'язкість продукту спостерігається при дозі внесення пектину 1,5%, а відділення сироватки не відбувається вже при дозі внесення пектину 0,9%. Визначено, що пектин як кислий полісахарид дещо знижує активну кислотність продукту і при масовій частці пектину 1,5% складає 3,8, тоді як у контрольному зразку - 4,4. Оптимальна доза внесення пектину - 1,5%. Виявлено можливість за допомогою пектину одержати продукт заданих реологічних та доorex органолептичних властивостей.