

16. ДОСЛІДЖЕННЯ ОСНОВНИХ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ГІДРОКОЛОЇДІВ РІЗНОГО ПОХОДЖЕННЯ ТА ЇХ СИНЕРГІТИЧНИХ ПАР

Асп. О.О. Гавва

Науковий керівник — проф. А.М. Дорохович

Гідроколоїди рослинного, тваринного, мікробного походження — перспективна сировина для виробництва традиційних кондитерських виробів та розробки нових.

Були проведені дослідження зміни основних властивостей структуроутворювачів — пектинів, модифікованих крохмалів, рослинних камедей, каррагінанів, желатини, камеді мікробного походження — ксантану і їх синергітичних пар в залежності від технологічних факторів (температури, часу гідратації).

Проведені дослідження показали доцільність використання цих гідроколоїдів та їх синергітичних пар при виробництві неглазурованих помадних цукерок подовженого терміну зберігання.