

23. Створення та дослідження карамелі на основі соку памели

Аліна Слюсар, Наталія Попова

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Кондитерська промисловість за останні роки розвивається доволі швидкими темпами. Для забезпечення потреб населення виготовляються кондитерські вироби високої калорійності і засвоюваності, які відрізняються приємним смаком, ароматом і привабливим зовнішнім виглядом. На сьогоднішній день з усього різноманіття карамельних виробів далеко не всі асортиментні позиції відрізняються регулярним попитом і високою якістю, тому розширення асортименту та вдосконалення технології є актуально для кондитерської галузі України.

Матеріали. Для виготовлення карамелі на основі соку памели використовуємо цукор і сік памели у співвідношенні 2:1. У процесі контролю якості цього продукту використано методи аналізу згідно ДСТУ 3893:2016.

Результати. Памела — джерело вітамінів і мінералів. Його склад позитивно впливає на життєдіяльність людини, допомагає в роботі великій кількості органів. Це також природний антибіотик, який ефективно бореться з вірусами, бактеріями і іншими мікроорганізмами. Екзотичний плід містить велику кількість вітамінів, мінералів, пектинів, антиоксидантів, ефірних масел, рослинних волокон, органічних кислот і клітковини. У м'якоті фрукта чимало заліза, яке під впливом аскорбінової кислоти якісно засвоюється організмом.

Якість – це основний показник вибору будь-якого покупця. Від якості карамелі залежить попит на дану продукцію. Для визначення якості готового продукту необхідно провести дослідження його показників. Перш за все визначають органолептичні показники (наведені у таб. 1).

Таблиця 1

Найменування показників	Характеристика
Смак і аромат	Властиві даному виробу, без сторонніх присмаків та запахів.
Колір	Властивий даному найменуванню карамелі. Забарвлення рівномірне, достатньо виражений.
Поверхня	Суха, без тріщин, краплень та задирок. Не допускається наявність відкритих швів.
Форма	Відповідно найменуванню карамелі. Не дозволяється деформація, перекіс шва.

Після цього визначають фізико-хімічні показники (наведені у табл.2).

Таблиця 2

Найменування показників	Характеристика
Вологість карамельної маси	3,5
Кислотність підкисленої карамелі у перерахунку на лимонну кислоту, градуси, не менше:	7,1
Масова частка редууючи речовин, %	22

Висновки. За органолептичними та фізико-хімічними показниками одержаний продукт задовольняє вимоги, які нормуються ДСТУ 3893:2016 «Карамель. Загальні технічні умови», а саме має приємний запах, смак, відповідну форму, поверхню та прийнятні фізико-хімічні показники.