

# 1. ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ФАКТОРІВ І СИРОВИНИ НА ТЕРМІН ЗБЕРІГАННЯ НЕГЛАЗУРОВАНИХ МОЛОЧНИХ ЦУКЕРОК ТИПУ «КОРІВКА»

О.О. Гавва, Л.П. Прилуцька, Н.А. Яременко

*Проф. А.М. Дорохович*

Широкою популярністю серед населення країни користуються молочні цукерки типу "Корівка". Основною особливістю цукерок є їх структура, що представляє собою аморфну молочну масу, вкритою тонкою скоринкою. Недоліком таких цукерок є їх незначний термін зберігання (за ДСТУ 4135-2002 паковані цукерки зберігають свою якість лише 10 діб).

Тому робота присвячена дослідженню технологічних факторів та гігроскопічних речовин, джерела ферменту інвертази, вологовтримуючих добавок, емульгаторів сировини для збільшення терміну зберігання молочних цукерок. Було досліджено зміни основних органолептичних, фізико-хімічних та структурно-механічних характеристик цукерок з різними добавками під час зберігання. Встановлено позитивний вплив добавок на термін зберігання цукерок. Визначені їх раціональні дозування, способи внесення на певному технологічному етапі процесу виробництва цукерок.