

7. ВПЛИВ ФРУКТОВО — ОВОЧЕВОГО ПЮРЕ НА СТРУКТУРНІ ВЛАСТИВОСТІ ЗБИВНИХ ЦУКЕРОК

Є.В. Дорошенко

О.А. Лисогор

О.В. Свідерко

Б. Р. Семчишин

С.Г. Кияниця

В.І. Оболкіна

І.Л. Крапивницька

Збивні цукерки користуються великим попитом у різних верств населення. Вони малокалорійні, легко засвоюються, приємні на смак. Основною сировиною для виробництва збивних цукерок є цукор, пектиновмісне пюре, білок, драглеутворювачі.

Вченим НУХТ розроблено нові пектиновмісні пасти на основі яблучної, морквяної, та гарбузової сировини. В овочевій сировині здебільшого міститься низькоетерифікований пектин, який має певні властивості: здатність утворювати гелеві структури у присутності іонів полівалентних металів. Низькоетерифікований пектин є

активним радіопротектором, детоксикантом, що надає йому можливості використання як дієтичної добавки, а також у виробництві продуктів оздоровчого та профілактичного призначення.

Досліджено вплив фруктово — овочевої сировини на процес структуроутворення збивних мас. За результатами досліджень встановлено раціональне дозування та скореговані технологічні параметри отримання збивних цукеркових мас.