

7. ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ГІДРОКОЛЛОЇДІВ НА ФОРМУВАННЯ СТРУКТУРИ КРЕМОВО – ЗБИВНИХ ЦУКЕРКОВИХ МАС

Т. Світлішина, С.Г. Кияниця
Проф. А.М. Дорохович, В.І. Оболкіна

Великим попитом у населення користуються цукерки з комбінованими корпусами, які складаються з напівфабрикатів різної структури.

З метою створення нового асортименту комбінованих кремово – збивних цукерок було досліджено вплив різних поєднань гідроколлоїдів (карагенану, пектину, желатину) на формування кремово – збивної структури цукеркових мас.

Досліджені сорбційні властивості гідроколлоїдів, реологічні властивості поєднань гідроколлоїдів, їх піноутворююча здатність. На підставі досліджень визначені оптимальні поєднання та дозування, які сприяють створенню нових структур цукеркових мас.