

## **Встановлення раціонального дозування фруктози при виробництві помадних цукерок з метою запобігання процесу черствіння.**

**Дорохович А.М., Фоменко В.В., Гавва О.О., Дробот Л.Г.**

Помадні цукерки дуже популярні серед населення країни, але ця продукція має невеликий термін зберігання, бо відбувається процес черствіння помадної маси. З метою уповільнення процесу черствіння використовуємо вологовтримуючі речовини, так як процес черствіння помадних мас пов'язаний з поступовим видаленням вологи з рідкої фази, її пересичення та виділення частини утворених кристалів цукрози в тверду фазу.

В данній роботі використовували кристалічну фруктозу, яка слугує інгібітором процесу кристалізації цукрози під час зберігання помадних цукерок. Фруктоза дозволяє більш тривалий час консистенції цукерок залишатися м'якою. При проведенні експериментів частину цукру в рецептурі цукерок замінювали кристалічною фруктозою та досліджували її вплив на органолептичні, фізико-хімічні та структурно-механічні властивості готових виробів під час зберігання, з метою встановлення раціонального дозування фруктози для запобігання процесу черствіння помадних цукерок.