ВИКОРИСТАННЯ ТРИКОМПОНЕНТНИХ ПЛОДОВО-ЯГІДНИХ ПАСТ У ТЕХНОЛОГІЇ ЖЕЛЕЙНИХ ВИРОБІВ

Гритчин Б.Р., гр. 181-21м-02,
Бабаєв С.О., асп.
Наукові керівники: канд. техн. наук, проф. **О.В. Самохвалова,**
канд. техн. наук, доц. **К.Р. Касабова**
Державний біотехнологічний університет

Одним зі шляхів підвищення якості та харчової цінності желейних кондитерських виробів є використання нетрадиційної овочевої, фруктової та лікарської сировини. Тому, актуальним є удосконалення технології виробництва мармеладу та лукуму за рахунок застосування багатокомпонентних плодово-ягідних і плодоовочевих паст, які є джерелом низки корисних фізіологічно-функціональних речовин.

Досліджували можливість використання у технології мармеладу фруктово-желейного на пектині і лукуму на крохмалі кукурудзяному трикомпонентних плодово-ягідних і плодоовочевих паст з яблук, гарбуза, айви, обліпихи, журавлини, бузини тощо.

Кращі органолептичні показники якості мав мармелад фруктово-желейний з внесенням трикомпонентної пасти з яблук, обліпихи (35%), бузини (у масовому співвідношенні 60:35:5) та лукум з додаванням пасти з яблук, айви, гарбуза (у масовому співвідношенні 50:40:10). Готові вироби відрізнялися приємним чітко вираженим, гармонійним смаком та запахом, а також кольором властивим компонентам пасти, що входять до їх складу паст.

Внесення дослідної пасти у кількості 25…100 % з заміною маси фруктового пюре приводить до отримання фруктово-ягідного мармеладу з високими фізико-хімічними показниками якості. Встановлено, що додавання відповідної пасти до рецептури лукуму в кількості 30% також позитивно відбивається на якості готової продукції. Визначено, що присутність паст, які містять значну кількість пектинових речовин, сприяє підвищенню міцності та покращенню структури цих виробів.

Таким чином, використання трикомпонентних паст дозволяє отримати желейні вироби із яскраво вираженими органолептичними показниками якості без додавання синтетичних барвників і ароматизаторів, а також підвищеним вмістом харчових волокон, вітамінів і мінеральних речовин.