

# ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ХАРЧОВОЇ НАНОДОБАВКИ НА ОСНОВІ ПОДВІЙНОГО ОКСИДУ ЗАЛІЗА В ТЕХНОЛОГІЇ МУСУ

Феннич Х.В., гр. ДТ-ПОХ20мг

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **В.В. Євлаш**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі,  
д-р техн. наук, доц. **І.В. Цихановська**  
Українська інженерно-педагогічна академія, м. Харків

Від структурно-механічних властивостей багато в чому залежить позитивне сприйняття споживачем збитої десертної продукції (мусів, самбуків тощо). Для мусів та самбуків найбільш важливі консистенція і текстура. Тому, для визначення технологічних параметрів та режимів виробництва ягідно-фруктового мусу на основі желатину досліджено вплив харчової нанодобавки на основі подвійного оксиду заліза «Магнетофуд» (ХДМ) на збитість та стабільність піноподібної структури дослідних зразків мусу (з кількістю ХДМ: 0,1; 0,15; 0,2% від маси рецептурної суміші).

На рис. 1 наведено вплив масової частки ХДМ та тривалості збивання на піноутворюючу здатність (ПЗ) дослідних зразків мусу (рис. 1а) та піностійкість (ПС) протягом зберігання (рис. 1б).

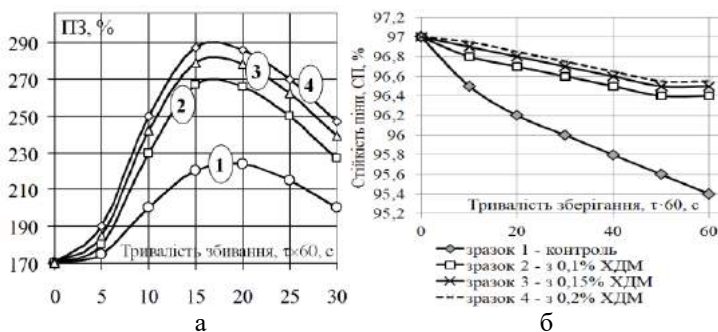


Рис. 1. Піноутворююча здатність (а) та піностійкість (б) дослідних зразків мусу з різною масовою часткою ХДМ (%): 1 – зразок 1 (контроль); 2 – зразок 2 з 0,1%; 3 – зразок 3 з 0,15%; 4 – зразок 4 з 0,2%

З даних рис. 1 видно, що введення 0,1–0,2% ХДМ в рецептуру мусу порівняно з контролем збільшує ПЗ в 1,22–1,32 рази; ПС в усіх дослідних зразках становить на рівні (96±1)% на протязі всього терміну зберігання (за рахунок формування стійкого просторового каркасу).