

## РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ ІЗ ПЕКТИНОВМІСНОЇ СИРОВИНИ

**Малишев В.В., гр. ТХмаг-06**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Васильєва О.О.**  
Донецький національний університет економіки і торгівлі  
ім. М. Туган-Барановського

В останні роки на світовому ринку нових технологій визначились тенденції до зростання частки якісно нових продуктів. Це пов'язано з тим, що ряд підприємств харчової промисловості для розширення асортименту та створення нових продуктів потребує нових функціональних наповнювачів, серед яких пріоритетними є фруктові та ягідні.

Сучасний ринок вимагає нових „легких” наповнювачів для виробництва корисних продуктів з невисокою калорійністю, тому розробка технології функціональних продуктів з пектиновмісної сировини досить актуально. Проведено аналіз рецептурного складу та технологічного процесу виробництва збивних солодких страв показав, що існуючий асортимент виробів з пінною структурою є досить широким, тому нами було обрано такі солодкі збивні страви, як десерти.

Для визначення кількості айви в рецептурі десерту було встановлено збитість суміші за умови часткової заміни яечного білка від 10 до 40% абрикосовим пюре та пюре айви у різному співвідношенні. За контроль було обрано традиційну рецептуру виготовлення абрикосового десерту.

Пюре абрикосів на 50, 75 та 100% змінювали на пюре айви. Отримані данні свідчать про особливостях хімічного складу пюре айви. Висока збитість пояснюється наявністю високомолекулярних полімерів у складі айви – пектинових речовин, білка, клітковини, здатних зміцнювати структуру виробів.

Таким чином, дані експерименту свідчать про те, що із введенням пюре айви у рецептуру десертів є можливим зменшення кількості цукру на 18...20% без вагомого його впливу на спроможність утворювати пінну структуру з достатнім ступенем кратності піни.