

ТЕХНОЛОГІЯ ЖЕЛЕ З ПОДОВЖЕНИМ СТРОКОМ ЗБЕРІГАННЯ НА ОСНОВІ ПЕКТИНУ

Будасва А.І., гр. ТХ-28М, Любенко Г.Д., асп.

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Перцевої Ф.В.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Як відомо, желе відноситься до солодких страв, що реалізуються впродовж 24 годин, враховуючи температуру реалізації. Вони готуються на основі желатину, бо сульфітовані полісахариди (агар, каррагенан, фуцеларан) володіють більш високою температурою плавлення та структуроутворення, тому їх практично не використовують при виробництві желе.

Враховуючи все це, нами було запропоновано рецептуру та технологічну схему виробництва желе на основі пектину, що дозволяє збільшити терміни його реалізації за встановленої температури.

Рецептурний склад желе містить наступні компоненти: у якості основи використовують фруктові-ягідні соки, концентрати, пюре, підварки. Окрім основи використовують пектин, цукор, лимонну кислоту, есенції, барвники. Також може використовуватися патока крохмальна, яка виконує функції антикристалізатора

При виготовленні желе на основі пектину на першій стадії технологічного процесу здійснюється підготовка рецептурних компонентів. При цьому пектин змішується з цукром.

На другому етапі проводиться теплова обробка суміші. Для цього пектин з цукром змішують з основою та розчиняють за температури 60...70° С впродовж 10*60 с. Далі додаються інші компоненти та проводиться уварювання суміші на протязі (5...6)*60 с.

Наприкінці теплової обробки додається лимонна кислота у такій кількості, щоб забезпечити рівень рН в межах 3,0...3,5.

На наступному етапі проводиться відливання у форми та драглеутворення за температури 18...20° С.

Таким чином, було надано характеристику технології желе фруктові-ягідного на основі пектину. При цьому можливо збільшити терміни його зберігання до 15 діб.