

ТЕХНОЛОГІЯ СОЛОДКИХ СТРАВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ ПЕКТИНУ-ЗОСТЕРИНУ

Клусович Т.В., гр. ТХ-1-10

Науковий керівник – викладач-стажист **Гапоненко В.О.**

Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Сучасна наука про харчування розглядає їжу як комплексне джерело основних харчових компонентів і енергії, необхідних для нормального протікання метаболічних процесів. Солодкі холодні страви – це продукти високої калорійності та засвоювання, вони є в основному джерелом вуглеводів. Вміст найважливіших нутрієнтів в них незначний, що суттєво знижує їх харчову цінність. Виробництво солодких страв драглевої структури є складним для управління процесом. Розширення й удосконалення їх виробництва вимагає пошуку спрощеної технології, скорочення тривалості технологічних стадій, у тому числі підготовчих операцій і структуроутворення холодних страв драглевої структури.

На підставі проведеного інформаційного огляду і аналізу технології приготування солодких страв драглевої структури нами було з'ясовано, що проблемною ділянкою технології приготування драглевих страв є створення драглеутворюючої здатності, вміст цукру і збагачення продукції біологічно активними речовинами, сприяючими збагатити макро- і мікроелементами. Драглеутворююча здатність пектину залежить від молекулярної маси, а також від кількості метильних груп, що входять до складу молекули, і вмісту вільних карбоксильних груп заміщених металами. У залежності від ступеня етерифікації карбоксильних груп розрізняють низькоетерифіковані і високоетерифіковані пектини, отримані з вихідної сировини або кислотною та лужною екстракцією, або шляхом ферментативного розщеплення.

Предметом вивчення була механічна міцність систем (желатин+цукровий сироп+пектин-зостерин) протягом 36 годин. Зріст міцності драглей даної харчової системи перші 12...16 годин зберігання зразків, як при температурі 4° С, так і 20° С, пов'язаний з участю білків БАД у структуроутворенні желатинових драглей, а падіння міцності після 12...16 годин зберігання (в залежності від температури зберігання) пов'язано з властивими даному вигляду харчових систем процесами синерезису.

Нами були розроблені рецептури в технології солодких драглевих страв з використанням пектину-зостерину, які відрізняються високими смаковими властивостями, ніжністю та еластичністю структури.