

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ЖЕЛЕ НА ОСНОВІ КОНЦЕНТРАТУ БУРЯКОВОГО

Душенюк Д.К., гр. ТХ-30м

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

В останні роки особливо підвищився попит на драглеутворювачі полісахаридної природи. Здебільшого, це викликано трьома факторами: відсутністю виробництва даних структуроутворювачів в Україні, погіршенням екологічної ситуації в цілому та поширенням тренду здорового харчування серед населення.

На теперішній час, в Україні існує величезна сировинна база для виготовлення пектину. Бурякові вичавки, отримані при виробництві цукру, є дуже привабливою сировиною.

Головною ідеєю розробки є забезпечення споживачів якісним продуктом, який буде відрізнятися від інших достатніми структурно-механічними властивостями та охопить широкий контингент споживачів.

Вітчизняними науковцями була розроблена технологія виробництва бурякового пектинового концентрату (БПК) з сухих бурякових вичавок.

Метою проведення теоретичних та експериментальних досліджень було виявлення властивостей БПК та розробка технології желе з використанням БПК, що містить буряковий пектин, в якості драглеутворювача. Варто зазначити, що даний концентрат виробляється в Україні і це має суттєве значення в теперішніх складних ринкових умовах.

На наш погляд, використання БПК, отриманого із застосуванням процесу діалільтрації, має певне майбутнє в технології виробництва желе.