УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ЖЕЛЕ НА ОСНОВІ НИЗЬКОЕТЕРИФІКОВАНОГО ПЕКТИНУ

Сердюк Я.Ю., гр. ТХ-30м
Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Перцевой Ф.В.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Солодкі страви є групою харчових продуктів широкого асортименту, які споживаються майже всім населенням. Асортимент солодких страв постійно оновлюється, в тому числі й за рахунок виробництва продукції з профілактичними властивостями, які досягаються введенням певних харчових добавок в рецептури солодких страв.

Існує технологія желе на основі желатину, який має певні недоліки. Для желатину характерна суттєва тривалість драглеутворення. Недоліком його застосування у виробництві желе є чутливість желатину до дії кислот, які могли б покращити смак та аромат готового продукту наряду з ароматизаторами. Також дані желе мають низьку температуру структуроутворення та низьку температуру плавлення.

Для вирішення даної проблеми нами запропоновано розробити технологію желе на основі низькоетерифікованого пектину.

Пектин – природний полісахарид, що поєднує в собі властивості структуроутворювача та біологічно активної сполуки.

Основними технологічними перевагами пектинів, у порівнянні з іншими гідроколоїдами, є їх здатність до гелеутворення, добра розчинність та температурна стійкість при низьких значеннях pH. Желейні вироби, отримані за допомогою пектинів, будуть відрізнятися своєрідною текстурою, яка створюється індивідуально для кожного виробу, і характеризує його специфічні властивості. Завдяки цій текстурі та нейтральності виробів достатньо проявляється натуральний смак фруктової сировини або внесених смако-ароматичних добавок.

Пектин, на відміну від желатину, є також природним сорбентом, який виводить з організму токсичні метали та радіонукліди, знижує рівень холестерину у крові. Тому застосування пектину у технології желе є доцільним.