

СУЧАСНИЙ СТАН І ТЕНДЕНЦІЇ ЗАСТОСУВАННЯ СТРУКТУРОУТВОРЮВАЧІВ РІЗНОЇ ПРИРОДИ В РЕЦЕПТУРАХ ЦУКРИСТИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Колядко Я.І., гр. Х-143

Харківський національний університет ім. В.Н. Каразіна,

Железняк З.В.

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Свляш В.В.,**

ст. викл. **Добровольська О.В.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Одним із актуальних завдань кондитерської галузі є розробка і впровадження у виробництво нових кондитерських виробів. Це можуть бути аналоги існуючих, звичних для населення, виробів або нові вироби оздоровчого, дієтичного або лікувально-профілактичного призначення. До складу рецептури більшості нових виробів вводять структуроутворювачі різної природи. Їх використання повинно бути обґрунтованим і доцільним як з технологічної, так і з економічної точки зору, тому дослідження можливостей застосування структуроутворювачів різної природи має не лише науковий, а й практичний інтерес.

Мета — огляд сучасного стану і тенденцій застосування структуроутворювачів різної природи у рецептурах цукристих кондитерських виробів.

Аналіз літературних джерел показав, що у рецептурах цукристих кондитерських виробів структуроутворювачі широко використовують як загусники, драглеутворювачі, стабілізатори тощо. Так, для створення драглистої структури мармеладних і желейних виробів, для стабілізації пінної структури збивних виробів широко застосовують агар, пектини, желатин, крохмаль та його модифікації, ксантан тощо. Проводяться дослідження, спрямовані на визначення механізмів взаємодії структуроутворювачів різної природи між собою та з іншими компонентами рецептури цукристих кондитерських виробів з метою створення сумішей, які дозволяють не лише покращити якість готових виробів, а й знизити їх собівартість.

Вивчено приклади застосування сумішей структуроутворювачів, які вже впроваджені у виробництво цукристих кондитерських виробів у нашій країні та за кордоном. Показано можливості прогнозованого використання сумішей структуроутворювачів різної природи для розробки і впровадження у виробництво нових цукристих кондитерських виробів.