

ВИЗНАЧЕННЯ ФІЗИКО-ХІМІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ МАРШМЕЛОУ НА ОСНОВІ КОКОСОВОГО ЦУКРУ ТА ФРУКТОЗИ ПІД ЧАС ЗБЕРІГАННЯ

Фолуніна М.С., гр. ПТ-19, Титаренко М.В., гр. ГРС-39
Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **І.С. Пілюгіна**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Цукрові кондитерські вироби піноподібної структури користуються широким попитом серед населення. Однак, більшість із них містить значну кількість цукру, надмірне споживання якого у поєднанні зі стресами, незбалансованим раціоном харчування приводить до зниження імунітету, появи надлишкової маси тіла, ожиріння. Перспективним шляхом вирішення цієї проблеми є виробництво кондитерських виробів із використанням натуральних цукрозамінників.

На кафедрі хімії, мікробіології та гігієни харчування ХДУХТ удосконалено технологію маршмелу з використанням кокосового цукру та фруктози, що дозволило одержати вироби зі зниженою глікемічністю та калорійністю. Введення нових інгредієнтів до рецептурного складу виробів впливає на показники їх якості та може привести до зміни терміну зберігання готових виробів. Тому оцінка впливу кокосового цукру та фруктози на якість маршмелу та обґрунтування умов їх зберігання є актуальними завданнями.

Мета роботи – визначити фізико-хімічні показники якості маршмелу на основі кокосового цукру та фруктози під час зберігання.

Зразки нового виду маршмелу зберігали протягом 30 діб за наступних умов: температура – 18 ± 2 °С, відносна вологість – не більше 75%, пакування – поліетиленова плівка або поліетиленова плівка та картонна коробка. За контрольні значення прийняті фізико-хімічні показники якості свіжовиготовленого маршмелу на основі кокосового цукру та фруктози. Під час проведення експерименту контрольними точками були: 7-й, 15-й, 22-й та 30-й дні.

Установлено, що під час зберігання маршмелу показник загальної кислотності змінюється несуттєво. Через 30 діб зберігання вологість виробів залишається на рівні 80–82% від початкової, густина маршмелу зменшується до $0,46\text{--}0,48$ г/см³ залежно від виду пакування.

Доведено, що наприкінці терміну зберігання фізико-хімічні показники якості маршмелу на основі кокосового цукру та фруктози знаходяться в регламентованих нормативною документацією межах.