

## ДОСЛІДЖЕННЯ СТІЙКОСТІ ЗАБАРВЛЕННЯ МАРМЕЛАДУ З РОСЛИННИМИ КРІОДОБАВКАМИ ПІД ЧАС ЗБЕРІГАННЯ

Мясоєдов О.Ю., гр. ТХК-44м,

Гладка О.В., гр. ТХКЗ-18м

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. М.В. Артамонова,

ст. викл. І.С. Пілюгіна

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Використання рослинних добавок антоціанової природи у кондитерському виробництві останнім часом привертає увагу як науковців, так і виробників. Розроблено технології желейного формового мармеладу на агарі з використанням настою сухих пелюсток суданської троянди. Відомими є технології желейного мармеладу з використанням екстракту суміші квітів суданської троянди та плодів шипшини, горобини чорноплідної та ін.

Науковцями ХДУХТ удосконалено технологію желейно-фруктового мармеладу на желатині з використанням рослинних кріодобавок із винограду.

Мета роботи – дослідити стійкість забарвлення нових видів мармеладу під час зберігання.

Після приготування нові види мармеладу зберігали протягом 3 місяців за наступних умов: температура – 15...18 °С, відносна вологість – не більше 75%, упаковка – поліетиленова плівка і картонна коробка. Стійкість забарвлення та інтенсивність кольору виробів визначали за величиною оптичної густини розчину мармеладу через певні інтервали часу. Оптичну густину одержаного розчину визначали на спектрофотометрі СФ-46 за довжини хвилі 510 нм, використовуючи кювети з товщиною шару  $10^{-2}$  м. Повторні визначення оптичної густини розчинів досліджуваних зразків мармеладу проводили у тих самих умовах, в яких вимірювали вихідне значення для наважки мармеладу. Зміну оптичної густини виражали у відсотках, при цьому вихідну оптичну густину приймали за 100%. Контрольними точками під час проведення експерименту були: 1-й, 2-й та 3-й місяці. За контроль прийнято значення оптичної густини розчинів, яке було визначено одразу після їх приготування.

Установлено, що для мармеладу з додаванням кріопорошку з винограду та кріопасті з винограду протягом двох місяців забарвлення залишається стійким. Через три місяці зберігання інтенсивність забарвлення знижується на 10%.

Таким чином, забарвлення нових видів мармеладу залишається стійким протягом гарантованого терміну зберігання.