

## ВПЛИВ ПОДРІБНЕННЯ ЯГІДНИХ ПЮРЕ НА СТРУКТУРОУТВОРЮЮЧІ ПОКАЗНИКИ ЗЕФІРУ З ЙОДОВМІСНОЮ ДОБАВКОЮ – «ЕЛАМІН»

**Комендант Ю.О., ТТ-36**

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. **Дюкарева Г.І.**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Йодовмісні харчові продукти, на сьогоднішній день, займають незначну частку на продовольчому ринку України. Тому однією із задач харчової промисловості є розширення асортименту йодовмісної продукції. Широке застосування в цій області знайшли морські водорості та продукти їх переробки. Нами запропоновано збагатити зефір, продуктом переробки ламінарії – еламіном. Добавка у діапазоні концентрації від 0,5...1,2 % до маси виробу задовільно впливає на структуроутворюючі показники, але спостерігається погіршення кольору продукту. З метою корегування кольору зефіру, нами запропоновано використовувати ягідні пюре.

Проводячи літературний аналіз встановлено, що значний вплив на структуроутворюючі властивості зефіру може виявити ступінь подрібнення ягідних пюре, тому метою досліджень є вивчення впливу подрібнення ягідних пюре на структуроутворюючі показники зефіру з йодовмісною добавкою – «Еламін».

Наважки ягід розсівали на підібраній системі сит з нержавіючої сталі, розміром комірок 0,20; 2,00; 4,00 мм, та повторно протирали до пюреподібної маси на машині «Фінішер» з діаметром комірок сита 0,75...0,8 мм. Виготовлений зефір з ягідними пюре різного ступеня подрібнення досліджували на показники піноутворення (ПУ), піностійкості (ПС), дисперсність (радіус повітряних пухирців).

Аналізуючи експериментальні дослідження можливо зробити висновок, що використання ягідних пюре задовільно впливає на досліджувані показники. Спостерігається підвищення показнику ПУ 10 % та показнику ПС 15 %. Радіус пухирчика зефіру з використанням ягідних пюре у порівнянні із контрольним зразком зменшується від 2,2 до 1,6 та 1,1 м<sup>10-5</sup>, що характеризує зефірну масу, як більш мілкодисперсну, а зефір із мілкодисперсною структурою має високу стабільність.

Проведений комплекс досліджень дає можливість розширення асортименту йодовмісної продукції.