

ДОСЛІДЖЕННЯ ДИСПЕРСНОСТІ СТРУКТУРИ ЯК ФАКТОРА СТАБІЛЬНОСТІ ПАСТ ІЗ ДИКОРΟΣЛОЇ ПЛОДОВО-ЯГІДНОЇ СИРОВИНИ

Загорулько А.М., Бражник К.А., гр. М-27,

Гришина Т.О., Мошнін Є.С., гр. М-17

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Черевко О.І.,**

д-р техн. наук, проф. **Кіптеле Л.В.,**

асист. **Постольнік Д.В.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

У цей час при виробництві продуктів харчування широко використовуються напівфабрикати рослинного походження, що є не окремими компонентами продуктів харчування. Вони в багатьох випадках є продуктами переробки цінної плодово-ягідної рослинної сировини.

При взаємодії компонентів, що входять до складу паст, ведучу роль відіграє поверхня зіткнення часточок: чим вона більше, тим міцніше будуть утримуватися компоненти, при цьому паста не руйнується й забезпечується хімічна взаємодія різних компонентів між собою.

Метод визначення якості паст ґрунтується на аналізі ізотерм десорбції, а показник надійності контролюється диференціальною функцією розподілу пор по радіусах (ДФР) запропонована методика оцінки дисперсності по визначенню ДФР продуктів (напівфабрикат) проста по реалізації й дозволяє ефективно оцінювати внесок внесених у рецептуру добавок у міцнісні властивості створюваної харчової продукції.

Аналізуючи дисперсність розроблених паст, до вмісту яких входять, дикоросла сировина показує, що різноманітні компоненти, які ми використовували неоднорідно сполучаються один з одним, що може негативно вплинути на споживчі властивості розроблювальної продукції: смакові, органолептичні та термін зберігання.

Запропонована методика оцінки дисперсності за визначенням ДФР є простою по реалізації та дозволяє ефективно оцінювати внесок внесених у рецептуру добавок у міцнісні властивості створюваної готової харчової продукції.