

## ДОСЛІДЖЕННЯ СОРБЦІЙНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ МАРШМЕЛОУ НА ОСНОВІ КОКОСОВОГО ЦУКРУ ТА ФРУКТОЗИ

**Ткаченко О.В., гр. ГРС-39**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **І.С. Пілюгіна**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Одним із пріоритетних напрямків удосконалення технології маршмелу є використання натуральних цукрозамінників, що дозволяють покращити органолептичні властивості готових виробів, зменшити їх глікемічність та калорійність, підвищити харчову цінність. Визначення умов та строків зберігання нових виробів є одним із заключних етапів технологічного циклу.

Мета роботи – дослідити сорбційні властивості маршмелу на основі кокосового цукру та фруктози.

У дослідженнях використовували маршмелу на основі кокосового цукру, фруктози та маршмелу на основі цукру білого. Визначення зміни маси зразків здійснювали за різних значень відносної вологості повітря під час зберігання протягом 28 діб за температури 15–18 °С.

Аналіз експериментальних даних свідчить, що зміна маси зразків маршмелу залежить від відносної вологості повітря. Характер зміни маси однаковий, як для нового виду маршмелу, так і для маршмелу на основі цукру білого.

За відносної вологості повітря 40% зразки маршмелу втрачають вологу. Через 28 діб зберігання маса зразків маршмелу зменшується на 12–14%. При зберіганні виробів за вологості повітря 60% маса маршмелу зменшується на 7–10%.

При зберіганні маршмелу за відносної вологості повітря 80% маса виробів як на основі цукру білого, так і на основі кокосового цукру та фруктози залишається майже без змін.

Зберігання зразків за вологості повітря 90% супроводжується поглинанням вологи і збільшенням маси виробів на 15–19%. Збільшення відносної вологості повітря до 96% призводить до більш інтенсивного поглинання вологи досліджуваними зразками. При цьому на 21 добі спостерігається суттєве погіршення мікробіологічних показників виробів – з'являється зелена пліснява.

Таким чином, встановлено, що використання кокосового цукру та фруктози у технології маршмелу не змінює сорбційні властивості виробів.