



ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ПАСТИЛО-МАРМЕЛАДНІ ВИРОБИ ЗІ ЗНИЖЕНИМ ВМІСТОМ ЦУКРУ

Призначення та сфера застосування

Підвищення якості і розширення асортименту желейних виробів на різних драглеутворювачах за рахунок використання крохмальних сиропів, фруктози та полідекстрази.

Основні характеристики, суть розробки

Обґрунтовано можливість підвищення якості і розширення асортименту желейних виробів на різних драглеутворювачах за рахунок використання крохмальних сиропів, фруктози та полідекстрази. Враховуючи суттєве значення цукрози у процесі структуроутворення желейних мас проведено аналіз вуглеводного профілю, технологічних властивостей різних крохмальних сиропів і рецептур желейних виробів, що дозволило обґрунтувати вибір сиропів для використання при приготуванні мармеладу на пектині та на агарі. На підставі комплексу досліджень реологічних та структурно-механічних властивостей желейних і збивних мас, для регулювання структури готових виробів рекомендовано використання полідекстрази при заміні більш ніж 50 % цукру на крохмальні сиропи або фруктозу. Кількість полідекстрази, що забезпечує потрібну міцність мармеладних драглів залежить від співвідношення вуглеводів в желейному мармеладі та виду драглеутворювача.

Використання крохмальних сиропів в поєднанні з полідекстразою, а також фруктози з полідекстразою сприяє кращому збереженню якості мармеладу протягом усього нормативного терміну зберігання, сповільненню зацукровування виробів при зберіганні.

Порівняння зі світовими аналогами, основні переваги розробки

Використання запропонованих інгредієнтів дозволяє знизити собівартість виробів, уповільнити процес їх зацукровування при зберіганні, а також розширити асортимент мармеладу без цукру з пребіотичними властивостями і зниженим глікемічним індексом.

Стан охорони інтелектуальної власності

Отримано 6 патентів України на корисну модель на пастило-мармеладні вироби.

Затребуваність на ринку

Розширення сировинної бази для виробництва желейного мармеладу, покращення якості виробленої продукції при зберіганні, а також розширення асортименту пастило-мармеладних виробів дієтичного призначення, з підвищеним вмістом харчових волокон та зниженим глікемічним індексом.

Стан готовності розробки

Розроблений проект нормативної документації – технологічні інструкції, технічні умови, рецептури на нові види виробів, та проведено їх промислову апробацію і впровадження дослідних партій.



Відділ нормативно-технічного забезпечення
та метрології

65035 Україна, м. Одеса, вул. Канатна, 112,
e-mail: nauka@onaft.edu.ua (для Данилової О.І.)
<http://www.onaft.edu.ua>
тел./факс: +38 (048) 724-28-75, +38(048)712-41-30