

ВЛИЯНИЕ ПОРОШКА ИЗ ВЫЖИМОК ЯГОД НА ПЕНООБРАЗУЮЩУЮ СПОСОБНОСТЬ И СТОЙКОСТЬ ПЕНЫ ЗЕФИРНОЙ МАССЫ

Василенко З.В., Могилевчик Н.А., Омарова Э.М., Яцковец Д.И.
Могилёвский государственный университет продовольствия
г. Могилёв, Беларусь

Выжимки ягод являются ценным источником пищевых веществ: витаминов, минеральных веществ, биофлавоноидов и других веществ, необходимых организму для жизнедеятельности. Перед использованием выжимки подвергали сушке, затем измельчали до тонкодисперсного состояния. Полученный порошок использовали при производстве зефирного крема, снижая содержание сахара-песка в рецептуре.

Предварительно нами был определен порядок внесения порошка: на стадии приготовления яблочно-пектиновой смеси, перед взбиванием и за 2 мин до окончания взбивания при общей продолжительности взбивания зефирной массы 10 мин. Установили, что наилучшие показатели получаются при внесении добавки за 2 мин. до окончания взбивания.

Результаты влияния внесения порошка выжимок черноплодной рябины в рецептуру зефирного крема взамен сахара – песка на пенообразующую способность и стойкость пены зефирной массы представлены на рисунке 1.

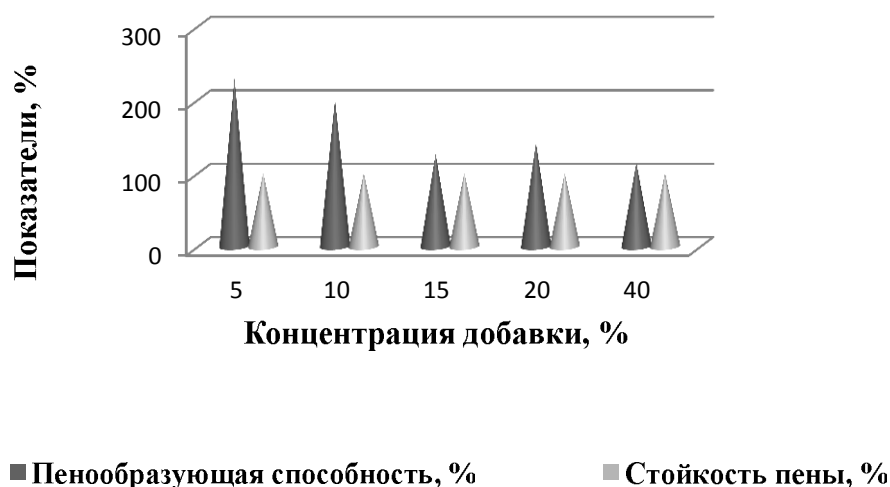


Рисунок 1 – Зависимость показателей качества зефирной массы от концентрации добавки

Как видно из рисунка 1, введение порошка из выжимок в количестве от 5 до 10%; снижает пенообразующую способность на 12,6 %, а в количестве от 5 до 40% - на 50,2 % по сравнению с контрольным образцом, но не оказывает влияния на стойкость пены, которая остается в пределах 100 %.