

УДК 664.68

Бадрук В. – ст. гр. ТХ-5-4

Національний університет харчових технологій

ВИГОТОВЛЕННЯ БІЛКОВО-ЗБИВНОГО ПЕЧИВА НА ОСНОВІ ЦУКРОЗАМІННИКІВ НОВОГО ПОКОЛІННЯ ЯК ПРОДУКТ ОЗДОРОВЧОГО ТА ПРОФІЛАКТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Науковий керівник: д.т.н., професор Дорохович А.М.

Лактитол та ізомальт – цукрозамінники нового покоління.

Лактитол (Е966) - харчова добавка, відноситься до поліолів, існує в безводній формі моно- та дигідрату.

Ізомальт – низькокалорійний вуглевод, який складається з еквімолекулярної суміші ізолятів $\alpha - D$ –глюкопіранози – 1,6 – D – сорбіту та $\alpha - D$ – глюкопіранозил – 1,6 – D – мантіту.

У виробництві білково-збивного за традиційною схемою використовують сухий яєчний білок, який відновлюють водою. Нами було запропоновано відновлення яєчного білка екстрактами чорного та зеленого чаїв, так як вони покращують піноутворювальну здатність.

Було проведено дослідження щодо визначення оптимальної концентрації екстрактів, визначено оптимальні умови екстрагування, встановлено вплив цукрозамінників на піноутворювальну здатність яєчного білка, віновленого екстрактами чорного та зеленого чаїв та проведено дериватографічні дослідження білково-збивних мас, виготовлених на основі лактитолу та ізомальту.

На основі отриманих наукових досліджень було розроблено рецептури на нові види білково-збивного печива. Отримано патент України на корисну модель. Зразки білково-збивного печива “Лактитолочка” були представлені на X-му дегустаційному конкурсі кондитерських виробів “Солодкий тріумф - 2009” і нагороджені дипломом за перемогу в номінації “Тріумф якості”.

Проведена клінічна апробація білково-збивного печива спеціального призначення “Лактитолочка”, “Ізомальточка” у Білоцерківській міській лікарні №1.