

ТЕХНОЛОГІЯ ЖЕЛЕ З ПОДОВЖЕНИМ СТРОКОМ ЗБЕРІГАННЯ НА ОСНОВІ ПЕКТИНУ

Будасва А.І., гр. ТХ-28М, **Любенко Г.Д.**, асп.
Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Ф.В. Перцевий**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Як відомо, желе відноситься до солодких страв, що реалізуються впродовж 24 годин, враховуючи температуру реалізації. Вони готуються на основі желатину, бо сульфітовані полісахариди (агар, каррагенан, фуцеларан) володіють більш високою температурою плавлення та структуроутворення, тому їх практично не використовуютьdemo

Враховуючи все це, нами було запропоновано рецептуру та технологічну схему виробництва желе на основі пектину, що дозволяє збільшити терміни його реалізації за встановлен.....demo

Рецептурний склад желе містить наступні компоненти: у якості основи використовують фруктові-ягідні соки, концентрати, пюре, підварки. Окрім основи використовують пектин, цукор, лимонну кислоту, есенції, барвники. Також може використовуватися патока крохмальна, яка виконує функції.....demo

При виготовленні желе на основі пектину на першій стадії технологічного процесу здійснюється підготовка рецептурних компонентів. При цьому пектин змішуєт.....demo

На другому етапі проводиться теплова обробка суміші. Для цього пектин з цукром змішують з основою та розчиняють за температури 60...70⁰С впродовж 10*60 с. Дала додаються інші компоненти та проводиться уварювання суміші на пр.....demo

Наприкінці теплової обробки додається лимонна кислота у такій кількості, щоб забезпечити рівень рН в межах.....demo

На наступному етапі проводиться відливання у форми та драглеутворення за температури.....demo

Таким чином, було надано характеристику технології желе фруктові-ягідного на основі пектину. При цьому можливо збільшити терміни його зберіган.....demo