

УДК 664.849:633.412

## **ИЗУЧЕНИЕ ПЕНООБРАЗУЮЩЕЙ СПОСОБНОСТИ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ**

Артемова Е.Н., Ушакова С.Г.

Орловский государственный технический университет,  
г. Орёл, Россия

В общественном питании и ряде отраслей пищевой промышленности широко применяются пенообразователи и эмульгаторы, которые формируют структурно-механические свойства готовой продукции и улучшают ее органолептические показатели.

Применение для этих целей натурального растительного сырья позволяет не только расширять ассортимент пищевых продуктов, но и благодаря содержанию нативных биологически активных веществ, повышать пищевую ценность и профилактические свойства готовой продукции.

Нами была исследована пенообразующая способность кукурузной крупы. Крупу мололи на коллоидной мельнице, просеивали через сито и варили 5 мин. при различных соотношениях воды и крупы (гидромодуль), которые изменяли от 1:5 до 1:20. Полученные водно-крупяные системы взбивали при температуре 40°C, время взбивания составляло 4 мин. Пенообразующую способность