

## РОЛЬ САХАРА В ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

*Е.Н. Артёмова, доктор технических наук*

*Орловский государственный технический  
университет, Орел, Россия*

Основанием для использования добавок из растительного сырья в пищевых целях должны служить обстоятельные технологические исследования, которые устанавливают механизм их поведения в процессах приготовления продуктов и определяют условия и целесообразность их применения. Литературные данные о влиянии технологических факторов на пенообразующие и эмульгирующие свойства растительных добавок носят единичный, разрозненный характер и требуют изучения и систематизации.

Количество сахара в пищевых системах - важный технологический фактор, имеющий место при приготовлении многих продуктов питания, поэтому целесообразно исследовать его влияние на пенообразующие и эмульгирующие свойства растительных добавок с целью оптимизации процесса взбивания.

В качестве объектов исследования были выбраны растительные добавки, которые широко используются для приготовления пищевых продуктов, схожи по технологическим свойствам и химическому составу и отличаются наличием или отсутствием сапонинов. Таким условиям наиболее полно удовлетворяют сок и поре столовой свёклы, как сапонинсодержащие добавки, а также моркови и капусты, в химическом составе которых сапонины отсутствуют. В качестве перспективной сапонинсо-