

ДИНАМИКА ПЕНООБРАЗУЮЩИХ СВОЙСТВ КРУПЯНЫХ СИСТЕМ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ГИДРОМОДУЛЯ

Артемova Е.Н., доктор технических наук

Осина С.Ю., аспирант

*Орловский государственный технический
университет, Орел, Россия*

В пищевой промышленности и общественном питании для получения пенообразных масс используют пенообразователи животного, растительного и синтетического происхождения. Некоторый их дефицит стимулирует поиск других пенообразующих продуктов и веществ.

Крупы занимают значительное место в рационе питания человека, и благодаря повсеместному распространению, высокой пищевой ценности и технологическим свойствам, используются для приготовления широкого ассортимента блюд и кулинарных изделий [1].

Анализируя химический состав круп, следует отметить, что практически все они имеют в своём составе углеводы, витамины, жиры, макро- и микроэлементы, а в большей степени - белки, кото-