

ВЛИЯНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ФАКТОРОВ Н ПЕНООБРАЗОВАНИЕ КРУПЯНЫХ СИСТЕМ

Артёмов Е.Н., Глебова Н.В.

Орловский государственный технический университет, Россия

В настоящее время для получения молочно-крупяных десертов используют пенообразователи животного и растительного происхождения, часто импортного производства. Некоторый их дефицит и дороговизна стимулировали поиск других пенообразующих веществ.

Анализ химического состава чечевичной, овсяной и перловой круп (содержание белков, пектинов, сапонинов, клетчатки) позволил предполагать наличие у них способности да-