

ESTIMAREA INDICILOR REOLOGICI A JELEURILOR DE FRUCTE

MOGA Victoria, MIJA Nina, PALADI Daniela
Universitatea Tehnică a Moldovei

Recenzent: POPOVICI C., *dr.*

Cuvinte cheie: *preparate gelifiante, indici reologici, rezistența la deformare*

Chimizarea intensă a proceselor de fabricație impune necesitatea elaborării unor produse alimentare de protecție cu calități detoxifiante [5]. Preparatele gelifiante (marmeladele, jeleurile) sunt produse utilizate tradițional în alimentația curativă și profilactică [4,5]. Un compartiment important în estimarea calităților acestora este determinarea indicilor reologici [1, 2, 3, 4]. În cercetarea dată jeleurile de fructe au fost preparate cu utilizare de pectine extrase din soiul de prune „Stanley” și soiul de vișine „Șpanka”. În rezultatul cercetării s-a stabilit importanța determinării următorilor indici reologici: rezistența la deformare R_{def} , Pa; efort maxim de deformare Θ_{def} , Pa; viscozitate efectivă η , Pa*s; coeficient de temperatură a viscozității efective $\alpha_{\eta efect}$, Pa*s/°C. Rezultatele estimării indicilor reologici a jeleurilor din fructe permit să fie prognozate potențialul de gelificare a pectinelor din fructe și optimizate rețetele de preparare a jeleurilor.

Bibliografie:

1. ГОСТ 8756.12-91 Продукты переработки плодов. Методы определения способности плодово-ягодного пюре образовывать желе и пат;
2. Alvarez E. Effect of temperature on reological properties of different jams // International journal of Food properties, 2009, Vol. 9, P. 136-146;
3. Косой В. Д., Дунченко Н. И. Реология молочных продуктов. М. : ДеЛипринт, 2009. – 398 с;
4. Мясищева Н. В. Реологические свойства желе из ягод красной смородины // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2008. – Nr. 10. – С. 74-75;
5. Письменный В. В. Пектины и пектинпрофилактика // Пищевая пром-сть (Москва). - 2006. - Nr.5. - С. 25-28.