

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к методу оценки термостабильности начинки для хлебобулочных и кондитерских изделий.

Метод, согласно изобретению, предусматривает расчет значения индекса термостабильности начинки с содержанием сухих веществ 30...65%, полученной из следующих компонентов для 100 кг готового продукта, в кг: фруктовое, ягодное или овощное сырье 45,0...50,0, сахар 20,2...57,1, крахмал 0,5...1,0, геллановая камедь 0,1...1,0, лимонная кислота 0,1...0,3, используя формулу:

$$BI = 59,65 - 4,76A - 85,26G + 0,33SU + 49,19A \cdot G + 0,12A \cdot SU + 0,22G \cdot SU - 0,82A^2 \cdot G \cdot SU + 290,87G^2 - 189,69G^3 - 0,0087SU^2,$$

где:

BI – индекс термостабильности, единицы

G – содержание геллановой камеди, кг

A – содержание крахмала, кг

SU – содержание сухих веществ, %,

при этом если значение BI равно 90...100 единицам, начинка обладает высокой термостабильностью, 80...89 – средней термостабильностью, а если менее 80 начинка термически нестабильна.

П. формулы: 1