

# В ИРНИТУ научились готовить полезный зефир

Хорошая новость для иркутских сладкоежек. Технологи ИРНИТУ научились варить ванильный зефир из местных продуктов. При этом десерт отличается не только приятными вкусовыми качествами, но и целебными.

Идею производства полезного зефира предложили молодые ученые университета, сообщает пресс-служба ИРНИТУ. Рецепт и технологию разработали доцент кафедры органической химии и технологии продуктов питания ИРНИТУ Ольга Куприна и магистрантка Светлана Барсукова.

Они отмечают, что в России производят много зефира. Однако в основном это продукт на основе пектина с различными ароматами и глазированный шоколадом. Только одна компания из Петербурга производит диетический зефир с сахарозаменителем.

Иркутские технологи изобрели свой рецепт. Они смешивают яблочное пюре, пробиотик «А» и пребиотик — арабиногалактан из сибирской лиственницы. Зефир получается вкусным и полезным, поддерживает микрофлору в кишечнике и способствует снижению веса.

Рецепт и технология были разработаны в ходе научно-исследовательских работ и многочисленных тестовых варок.

*«Яблочное пюре вырабатывали из яблок сорта «Американка», которые очищали от кожицы, измельчали и уваривали с небольшим количеством воды до густой кашицы. Затем протерли через сито и охладили до 4 °С. Сахарный сироп был получен путем уваривания в емкости смеси агар-агара (пектина), сахара и воды.*

*Для приготовления зефирной массы мы вносили яблочное пюре с температурой 4 °С в ёмкость, охлажденные белки до 4 °С и взбивали миксером в течение трех минут, затем добавляли сироп агар-агара (пектина) с сахаром 90 °С и продолжали взбивание до образования густой пены. Зефирную массу формовали методом отсадки на противни и высушивали в течение суток при комнатной температуре», — рассказала Ольга Куприна.*

Органолептический анализ показал, что зефир обладает хорошей пористостью и приятным ванильным ароматом, а анализ качества зефира соответствует ГОСТу.

Возможно уже скоро в иркутских магазинах появится полезный диетический зефир местного производства.

 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:  
[newsbabr@gmail.com](mailto:newsbabr@gmail.com)



Автор текста: iFox,  
экологический обозреватель.

На сайте опубликовано 1923  
текстов этого автора.



#### НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24\\_link\\_bot](https://t.me/babr24_link_bot)  
Эл.почта: [newsbabr@gmail.com](mailto:newsbabr@gmail.com)

#### ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: [bratska.net.net@gmail.com](mailto:bratska.net.net@gmail.com)

#### КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь  
Телеграм: [@bur24\\_link\\_bot](https://t.me/bur24_link_bot)  
эл.почта: [bur.babr@gmail.com](mailto:bur.babr@gmail.com)

Иркутск: Анастасия Суворова  
Телеграм: [@irk24\\_link\\_bot](https://t.me/irk24_link_bot)  
эл.почта: [irkbabr24@gmail.com](mailto:irkbabr24@gmail.com)

Красноярск: Ирина Манская  
Телеграм: [@kras24\\_link\\_bot](https://t.me/kras24_link_bot)  
эл.почта: [krasyar.babr@gmail.com](mailto:krasyar.babr@gmail.com)

Новосибирск: Алина Обская  
Телеграм: [@nsk24\\_link\\_bot](https://t.me/nsk24_link_bot)  
эл.почта: [nsk.babr@gmail.com](mailto:nsk.babr@gmail.com)

Томск: Николай Ушайкин  
Телеграм: [@tomsk24\\_link\\_bot](https://t.me/tomsk24_link_bot)  
эл.почта: [tomsk.babr@gmail.com](mailto:tomsk.babr@gmail.com)

[Прислать свою новость](#)

#### ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"  
Телеграм: [@babrobot\\_bot](https://t.me/babrobot_bot)  
эл.почта: [equatoria@gmail.com](mailto:equatoria@gmail.com)

#### СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: [babrmarket@gmail.com](mailto:babrmarket@gmail.com)

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)