

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

**Ювілейна Міжнародна
наукова конференція молодих
учених, аспірантів і студентів**

**"Наукові здобутки молоді —
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті"**

**присвячена 135-річчю Національного
університету харчових технологій**

11—12 квітня 2019 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2019

11. Кавові напої з низьким глікемічним індексом

Катерина Рубанка, Віта Терлецька

Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна

Вступ. Асортимент кавових напоїв на ринку України досить різноманітний, про те їх високий глікемічний індекс обмежує споживання для людей, які слідкують за своєю вагою, в тому числі хворих на цукровий діабет. Вирішення цієї проблеми можливе за рахунок використання цукрозамінників.

Матеріали і методи. Попередніми дослідженнями розроблено кавові мікси типу «3 в 1» з фруктозою та мальтітолом, до рецептури яких крім цукрозамінника входять кава швидкорозчинна порошкова та молоко сухе. В запропонованих напоях визначали енергетичну цінність та показник глікемічності. Визначення проводили розрахунковим методом [1] в 100 г сухої суміші. В якості контрольного зразка використовували кавовий мікс виготовлений за аналогічної рецептури але замість цукрозамінника використовували цукор.

Результати. Результати розрахунків енергетичної цінності та показника глікемічності запропонованих до розроблення кавових міксів представлені в табл. 1.

Таблиця 1 - Енергетична цінність та показник глікемічності кавових міксів

Зразок		Енергетична цінність, кКал	Показник глікемічності, %
Кавовий мікс	з цукром (контроль)	1026,9	144,2
	з фруктозою	454,3	67,1
	з мальтітолом	459,9	69,3

З результаті розрахунків визначено, що заміна цукру на фруктозу та мальтітол в рецептурі кавових міксів дозволяє знизити енергетичну цінність напою в 2,3 рази, що обумовлено низькою енергетичною цінністю цукрозамінників. Схожі результати отримані під час розрахунку показника глікемічності, який знижується вдвічі. Під час порівняння кавових напоїв з цукрозамінниками між собою спостерігається не значна відмінність в досліджуваних показниках. Так, показник глікемічності для напою в рецептурі якого міститься мальтітол на 4,6 % більше ніж для кавового мікса з фруктозою, енергетична цінність - на 1,2 %. Такі результати пояснюються не високою різницею показника глікемічності фруктози та мальтітолу, який становить 30 та 20 % відповідно.

Висновки. Таким чином, зниження енергетичної цінності та показника глікемічності кавових напоїв вдвічі дає можливість стверджувати, що запропоновані до розроблення кавові мікси з доданням фруктози та мальтітолу - дієтичні і можуть бути рекомендовані для людей, що слідкують за своєю вагою, в тому числі хворим на цукровий діабет.

Література

1. Патент 40623 ІА, МПК А23Б 1/29 (2006.01), А23Б 1/10 (2006.01)/ Дорохович А. М., Ковбаса В. М., Дорохович В. В., Гуліч М. П., Яременко О. М. ; заявник Національний університет харчових технологій . — № и 200809063; заявл. 10.07.2008 ; опубл. 27.04.2009, Бюл. № 8 2009 р.