

58. АКТУАЛЬНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ ГЛОДУ В ТЕХНОЛОГІЇ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

О. Б. Шидловська,
Т. І. Іщенко,
А. М. Шадура

Національний університет харчових технологій

Борошняні кондитерські вироби (БКВ) не є продуктами першої необхідності, проте вони займають вагоме місце в структурі раціону харчування сучасної людини. Аналіз хімічного складу та харчової цінності БКВ свідчить, що переважна більшість з них не відповідає вимогам нутріціології. У зв'язку з цим стає актуальною розробка нових технологій борошняних кондитерських виробів збагачених біологічно-активними речовинами. Найбільш перспективною сировиною в цьому відношенні є фрукти та ягоди і продукти їх переробки [1].

Глід колючий (лат. *Crataegus oxyacantha*) – це лікарська рослина сімейства розоцвітих. У лікувальних цілях використовують плоди, квітки і навіть кору глоду. Біохімічний склад плодів глоду може змінюватися в залежності від видової специфіки, географічної зони вирощування, метеорологічних умов тощо. Вуглеводи представлені цукрами, пектиновими речовинами, клітковиною і геміцелюлозами. Із цукрів в плодах глоду переважає галактоза, виявлені фруктоза, глюкоза, ксилоза, арабіноза, рамноза і сахароза. Їх масова частка в різних видах коливається від 2,5 до 15%. Органічні кислоти представлені переважно яблучною, лимонною, щавлевою, винною, янтарною і фенолокислотами. Їх кількість варіює від 0,3 до 2,1%. У плодах глоду також знайдено аскорбінову кислоту (18 — 100 мг %), β-каротин (0,4—2,7 мг %), вітамін К, фенольні сполуки (антоціани — до 1200 мг % , лейкоантоціани — 400—1500 мг % , катехіни, флавоноли, фенолокислоти тощо), кумарини (0,7 — 3,4 %), стерини, тритерпенові кислоти (урсолову, олеанолову).

Доцільність використання глоду у вигляді порошку в технології БКВ обґрунтована тим, що свіжий глід є сезонним продуктом, а його порошок за рахунок низької вологості (6-10 %) можна зберігати тривалий час. Крім того, у порошок при меншому об'ємі і масі більша концентрація біологічно-активних речовин, мікро- та макронутрієнтів, а його тонкодисперсність забезпечує однорідність кольору та консистенції готового виробу. Високий вміст аскорбінової кислоти, каротиноїдів і токоферолів в порошок дозволяє використовувати його як джерело антиоксидантів [2].

Література:

1. Сирохман, І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч. пос.(для студентів вищих навчальних закладів) / І. В. Сирохман, В. М. Загородня. – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 344с.
2. Баляс, Н. В. Використання фруктових порошоків у технологіях оздоровчих продуктів / Н. В. Баляс, О. М. Усатюк, О. В. Арпуль // Нові ідеї в харчовій науці - нові продукти харчовій промисловості : міжнародна наукова конференція, присвячена 130-річчю Національного університету харчових технологій, 13-17 жовтня 2014 р. – К. : НУХТ, 2014. – С. 587.