

## ЗНИЖЕННЯ КАЛОРІЙНОСТІ У ЗБИВНІЙ СОЛОДКІЙ СТРАВІ «САМБУК ЯБЛУЧНИЙ»

Левкун К.Ю., магістрант Польовик  
В.В., асистент Бондар Н.П., к.т.н.  
доцент Корецька І.Л., к.т.н. доцент  
*Національний університет харчових технологій  
(НУХТ), м. Київ*

Мальтодекстрин (або декстрінмальтозою) - це вуглецеве з'єднання, що складається з суміші мальтози і декстринів. Мальтоза є природним дисахарид, званий солодовим цукром або просто солодом. Декстринами називають моно-, ди-і полісахариди, одержувані внаслідок термічної обробки крохмалю. З цього випливає, що до складу мальтодекстрина не належать штучні ароматизатори, підсолоджувачі та барвники, немає в ньому і консервантів.

Мальтодекстрин є проміжним продуктом розщеплення ферментом альфа-амілазою картопляного або кукурудзяного крохмалю, при якому молекули крохмалю поділяються на фрагменти. Остаточними продуктами розщеплення крохмалю (за участю ферменту глюкоамілази) будуть, як відомо, глюкоза і мальтоза [1].

Мальтодекстрин характеризується низькою солодкістю, високою в'язкістю, швидкою розчинністю, високою вологоємністю. Мальтодекстрини мають різnorідний склад суміші сахаридів і залежно від декстрозного еквіваленту проявляє емульгуючі, стабілізуючі, що склеюють, розпушують властивості, що подовжують свіжість, підкреслюють смак і запах, уповільнюють процес кристалізації та знижують калорійність. Мальтодекстрин володіє хорошими властивостями, без крохмальних та інших специфічних запахів, володіє не солодким або трохи солодкуватим смаком. При використанні в великій кількості не перебиває смакові якості і запах самого продукту [1].

Можливість використання мальтодекстрину при виробництві десертів перевіряли в умовах технологічної лабораторії кафедри технології харчування та ресторанного бізнесу НУХТ

Використання мальтодекстрину у збивному десерті «Самбук яблучний» підвищує його пінну структуру, зробить десерт більш стабільним, підкреслить його смак і запах. А також знизить його калорійність в порівнянні з цукром. Також, використовуючи у десерті мальтодекстрин, «Самбук яблучний» можна буде запропонувати як продукт оздоровчого призначення для людей хворих на цукровий діабет.

### Література

1. Дочинець, І. В. Зниження калорійності продуктів за рахунок використання мальтодекстринів / І. В. Дочинець, В. В.

Польовик, І. Л. Корецька // Якість і безпека харчових продуктів : тези доп. II Міжнар. наук.-практ. конф., 12-13 листопада 2015 р. / Національний університет харчових технологій ; МОН України. — К. : НУХТ, 2015. — С. 36-38.