

## 52. Використання пюре із буряку столового для виробництва зефіру оздоровчого призначення

Владислав Москаленко, Артем Ущатовський

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

**Вступ.** Важливим підходом в організації повноцінного харчування є розроблення нових видів цукрових кондитерських виробів, які здатні задовольняти фізіологічні потреби людини, сприяти нормалізації імунного статусу, метаболічних процесів. Насамперед це стосується вітамінного та мінерального комплексу, сполук рослинного походження, що дають змогу покращити основний обмін речовин, функції органів і систем організму. Основою для створення такого продукту у кондитерській галузі може бути зефір.

**Матеріали і методи.** В якості харчового середовища обрано зефір, в якості функціонального інгредієнту обрано пюре із буряку столового. У роботі використано загальновідомі методи досліджень, проведено сенсорний аналіз зефіру.

**Результати.** Столовий буряк є поширеною рослиною на території України. Проаналізувавши біохімічний склад різних сортів коренеплодів буряка столового, визначили, що найбільш придатний для виготовлення зефіру є сорт Бордо.

Хімічний склад буряку столового містить: сахарозу (2,8...11,1%), вміст моноцукрів (0,4...1,3 %), клітковина (1%), пектинові речовини (0,7...2%) та зола (0,1...1,3%).

Застосування пюре із буряку столового при виготовленні зефіру дає низку переваг:

*По-перше*, він надає продукту світло-рожевого кольору, завдяки високому вмісту бетанінових пігментів.

*По-друге*, застосування пюре із буряку столового у складі зефіру, надає продукту лікувального ефекту. Речовина бетацианін, яка міститься у буряку столовому, має антиканцерогенний ефект. Пюре із вареного буряку столового завдяки клітковині чудово очищає організм від токсинів, і також від радіонуклідів та різних важких металів, прискорює травлення.

*По-третьє*, при застосуванні пюре з буряку у кількості 30 % до маси рецептурної суміші дає змогу отримати кінцевий продукт, який не зберігає яскраво виражений смак та запах буряку столового. Готовий продукт має привабливі органолептичні показники.

Пюре із буряку столового дуже добре поєднується з іншою рослинною сировиною з підвищеним вмістом біологічно активних речовин, наприклад з чорницею, смородиною, вишнею.

*По-четверте* використання пюре із буряку столового при виробництві зефіру дає змогу знизити собівартість готового продукту.

**Висновки.** Отже, підсумовуючи можна сказати, що використання пюре із буряку при виробництві зефіру є дуже перспективним, оскільки буряк є універсальною сировиною. Він може як забарвлювати кінцевий продукт, так і надавати йому лікувальних властивостей.

На основі проведених експериментальних досліджень було обрано оптимальне співвідношення пюре із буряку столового для виробництва зефіру.

Додавання 30% пюре із буряку столового дає змогу отримати кінцевий продукт із привабливими органолептичними показниками.