

**УДК 664.681**

**10. АКТУАЛЬНІСТЬ РОЗРОБЛЕННЯ НИЗЬКОГЛІКЕМІЧНИХ  
БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ**

**В.В. Дорохович**

*Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна*

Харчування є одним з потужних факторів впливу на здоров'я людини. При споживанні харчових продуктів, з великим вмістом вуглеводів з високим глікемічним індексом рівень глюкози в крові людини підвищується і у хворих на цукровий діабет не відбувається його адекватного зниження.

Захворювання на цукровий діабет дуже поширене в світі і з кожним

роком число хворих зростає. В таблиці 1 показано прогноз зростання хворих на цукровий діабет до 2030 року.

Таблиця 1 – Загальний та регіональний прогноз захворюваності на цукровий діабет у людей віком від 20 до 79 р.[ 1]

Регіон	Кількість хворих, млн		Приріст,
	2015 р	2030 р	
Україна	1,3	2,4	
Європа	55,2	66,2	
Близький схід та Північна Африка	26,6	51,7	
Південно-Східна Азія	58,7	101,0	

Враховуючи наведенні дані, в Україні дуже сумний прогноз стосовно ймовірної кількості хворих, незважаючи, що ми європейська країна. Все це обумовлює необхідність розроблення широкого асортименту кондитерських виробів з низькою глікемічністю, які зможуть (звісно в адекватній кількості) споживати хворі на цукровий діабет. Для цього потрібно застосовувати низькоглікемічні цукри та цукрозамінники.

Таблиця 2. Глікемічний індекс, калорійність, солодкість [ 2]

Речовина	Глікемічний індекс, %	Калорійність, кал	Солодкість, SES
Фруктоза	20	4	1,2-1,5
Лактитол	9	2,4	0,35
Мальтитол	37	3	0,9
Ізомальтитол	9	2,4	0,5
Еритритол	0,2...0,5	0,5	0,65

Останній є дуже привабливим цукрозамінником: має дуже низький глікемічний індекс та калорійність. Однак, як показав досвід, застосування його в кондитерських виробках потребує значної роботи з розроблення рецептурних композицій, коригування технологічних параметрів виготовлення.

В дисертаційній роботі Дорохович В.В. розроблено низку борошняних

кондитерських виробів з застосуванням низькоглікемічнихцукрозаміників; здобне печиво та білково-збивне печиво (лактитол, ізомальтитол), кекси (лактитол), бісквіти (лактитол, ізомальтитол). В дисертаційній роботі Абрамової А.Г. (кер. Дорохович В.В.) розроблено бісквіти з застосуванням мальтитолу, ізомальтитолу, еритритолу. В зазначених роботах досліджено вплив цукрозаміників на процеси тістоутворення, термооброблення, зберігання.

Потрібно зазначити, що ці цукрозамінники мають різний ступінь солодкості і, відповідно, вироби мають різний за інтенсивністю солодкий смак. Для надання солодкості, звичної споживачу, можна комбінувати різні цукрозамінники та низькоглікемічні цукри. Наприклад, лактитол з фруктозою, що особливо доцільно, як показали наші дослідження, для печива.

Впровадження у виробництво борошняних кондитерських виробів з цукрозамінниками дозволить розширити їх асортимент.

### **Список літератури**

1. IDF DiabetesAtlas. – 2015. – 4th td. Onlineversionof IDF DiabetesAtlas: [www.idf.org.diabetesatlas](http://www.idf.org.diabetesatlas).
2. Корпачев, В.В. Сахара и сахарозаменители / В.В. Корпачев. – Харьков : Изд-во «Книга плюс», 2004. – 320с.