

## 9. Овочі як перспективна сировина для виробництва пастили

*Євген Кіях, Ольга Душак*

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

**Вступ:** Снекова продукція набула дуже великої популярності в нашому житті, для людей будь-якої вікової категорії снеки є невід'ємною частиною харчового раціону. В основному, снеки мають низьку біологічну цінність, не збалансовані за складом основних харчових речовин, характеризуються високою енергетичною цінністю.

**Матеріали і методи:** Методи досліджень - стандартні, загальноприйняті поняття.

**Результати досліджень:** Пастила - досить новий продукт, який лиш в останні роки потрапив на ринок України, але вже почав набирати велику популярність. Для виробництва пастили використовуються пюре як фруктів, так і овочевого пюре. Оскільки, пастила висушується досить повільно, що допомагає зберегти більшу частину вітамінів, то її можна назвати одним із найкорисніших снеків представлених на ринках світу.

Світові тенденції розвитку ринку снеків свідчать про те, що калорійні та непоживні снеки все більше витісняються з ринку «натуральними». Підприємства, які спеціалізуються на виробництві снеків, приносять своїм власникам багатомільйонні прибутки, а обсяги реклами цієї продукції вже давно побили всі рекорди порівняно з рекламою звичайної, поживної їжі, яка вживається під час сніданку, обіду чи вечері. У сучасному світі, коли дієти і контроль за вагою стали постійним явищем, асортимент снекових продуктів все більше розширюється за рахунок зернових пластівців, сушених фруктів, овочів тощо. З огляду на те, що кількість конкурентів, які працюють на вітчизняному ринку снекової продукції, збільшується, можливість їх подальшого ефективного функціонування буде пов'язана з розширенням асортиментної лінійки «здорових» снеків при поступовій зміні відношення споживачів до продуктів снекової групи та формуванні культури споживання.

Снеки мають багатий вітамінний та мінеральний склад, а саме на вітаміни групи В (близько 1-2 мг на 100 г томатів), вітаміни групи А (0,25 мг), вітаміни групи К (7,9 мг) та вітамін РР (0,6 мг). Багатий і мінеральний склад томатів: калій (237 мг), кальцій (10 мг), фосфор (24 мг), натрій (5 мг), залізо (0,3 мг), магній (11 мг), цинк (0,2 мг), а також мідь, фтор та селен. Присутні й корисні органічні кислоти (яблучна, винна, лимонна, щавлева, бурштинова) та антиоксиданти (лікопін та холін). Завдяки делікатній сушці більшість корисних речовин зберігаються та концентруються за рахунок видалення вологи. Цей продукт має одночасно багато користі, низьку калорійність, приємний смак, та хрустку структуру, тому має сподобатися споживачам і користуватися попитом. Додатково до наведених переваг сировина, що використовується для виробництва є на 100% органічною, тобто практично повністю виключається ризик отруєння від важких металів, нітратів, радіонуклідів та шкода організму від надлишку гормонів росту у продуктах харчування.

### Література

1. Кіях, Є.Б. Створення рецептур томатних снеків / Є.Б. Кіях, О.В. Душак, С.А. Бут // Інноваційні технології розвитку харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства: наукові пошуки молоді : Всеукраїнська науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих вчених, 26 жовтня 2023 р. – Харків : ДБТУ, 2023. – С. 22.