

УДК 664.856

Луценко В.В.,
аспірант, Національний університет
харчових технологій, Київ, Україна
lera.lutsenko.23.05@gmail.com

Гойко І.Ю., к.т.н.,
доцент, Національний університет
харчових технологій, Київ, Україна
irina@nuft.edu.ua

РОЗРОБЛЕННЯ ФРУКТОВО-ЯГІДНОГО МАРМЕЛАДУ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Вступ. Негативний вплив техногенних факторів довкілля на здоров'я населення зумовлює необхідність виробництва високоякісних харчових продуктів, які містять у своєму складі біологічно активні речовини (БАР). Перспективним є розроблення функціональних продуктів на основі ягід червоної смородини, що є природним джерелом мінеральних речовин, органічних кислот, вітамінів С, Р, пектинів, що здатні стримувати вільно-радикальне окислення в організмі людини, запобігаючи процесу старіння. Наявність пектинів в ягодах і обумовило їх використання у виробництві фруктово-ягідного формового мармеладу.

Властивість пектинів утворювати драглі у присутності цукру та кислоти широко використовується в харчових технологіях при виробництві желейних виробів. Крім того, клінічними дослідженнями встановлено здатність пектину виводити токсини і важкі метали, знижувати алергічний вплив, що пов'язаний з екологічною ситуацією, регулювати обмін речовин і функції органів травлення.

Матеріали і методи. У роботі використано стандартні методи дослідження якісних показників готової продукції. Для

більш повного вивчення структурно-механічних властивостей було проведено органолептичну оцінку продуктів за консистенцією та оцінку харчової цінності за вмістом пектинових речовин.

Результати. Ягоди червоної смородини повною мірою відповідають вимогам виробництва якісних желейних продуктів на основі місцевого плодово-ягідного потенціалу.

Висока якість ягід червоної смородини дозволила запропонувати способи варіння фруктово-ягідного формового мармеладу без додавання структуроутворювачів із зменшеним вмістом цукру та повною його заміною цукрозамінниками (сорбітом та фруктозою) у різних співвідношеннях, враховуючи їх ступінь солодкості по відношенню до сахарози. При цьому кількість соку та пюре із ягід червоної смородини залишали постійним, відповідно до традиційної рецептури продукту.

На підставі численних експериментальних досліджень, включаючи оцінку органолептичних та структурно-механічних властивостей, була рекомендована рецептура для мармеладу з повною заміною цукру із співвідношенням сорбіту та фруктози (1:1), а також розроблена технологія виробництва мармеладу зі зменшеним вмістом цукру з пропорціями пюре: цукор – 1:0,7, відповідно.

Контрольним зразком виступав фруктово-ягідний формовий мармелад з ягід червоної смородини, зварений за технологією на основі цукру без додавання пектину.

Висновок. Отриманий фруктово-ягідний мармелад з додаванням ягід червоної смородини дозволяє зменшити кількість внесеного в рецептурну суміш цукру, як одного з компонентів одержання драглів, а також повністю замінити його цукрозамінниками без погіршення консистенції виробу.