

**23. РОЗРОБКА ЦУКЕРОК ТИПУ М'ЯКИЙ ГРИЛЬЯЖ НА ОСНОВІ
ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ ГАРБУЗА**

**Потилко А.І.,
Саган Х.І.,
Кохан О.О., к.т.н.,**

*Національний університет харчових технологій
(НУХТ), м. Київ*

Ринок кондитерських виробів в Україні є таким, що постійно розвивається. Кондитерські вироби значно різняться між собою за складом, якістю, зовнішнім виглядом і споживчими властивостями. В групі цукерок стабільним попитом користуються цукерки, що виготовлені на основі грильяжних мас. Грильяжні маси готують двох видів: тверді і м'які. Твердий грильяж являє собою розплав цукру з додаванням ядер горіхів, м'який - уварену фруктову масу з додаванням подрібнених горіхових ядер. Крім цукру в окремі сорти грильяжних мас вводять мед, а замість ядер горіху – насіння олійних культур. Присутність дробленого горіхового ядра або олійного насіння ускладнює обробку мас, тому в даний час в більшості випадків грильяжні цукерки виробляють вручну або напівмеханізованим способом на лініях малої продуктивності.

В наших дослідженнях ми взяли за основу технологію фруктового грильяжу для розробки цукерок з використанням продуктами переробки гарбуза. Так, замість фруктового пюре, що традиційно використовується в рецептурі грильяжних цукерок, використали пюре з м'якоті гарбуза, замінили традиційну горіхову сировину насіння та шрот з насіння гарбуза та додали в рецептуру суперфуд – насіння чіа, а в якості натурального ароматизатора використали цитрусову цедру. Для зниження енергетичної цінності цукерок та їх показника глікемічності була проведена часткова заміна цукру на низькокалорійний наповнювач полідекстрозу [1]. Встановлено, що в рецептурі виробів можливо провести заміну цукру на полідекстрозу в кількості до 50%. Така заміна дозволила отримати вироби меншої солодкості, в яких яскраво виражений смак продуктів переробки гарбуза з ноткою цитрусових. Зразки цукерок отримали схвальні відгуки у дегустаційні комісії за збалансований і, в одно час, оригінальний смак.

Під час проведення експериментальних досліджень знайдене оптимальне співвідношення рецептурних компонентів та підібрані раціональні технологічні параметри виробництва цукерок на основі продуктів переробки гарбуза, щоб зменшити калорійність виробів та забезпечити їх найкращі органолептичні показники, а також отримати структурно-механічні показники цукеркової маси, що дозволять формувати вироби на існуючому кондитерському обладнанні. Це розширить асортимент цукерок цієї групи для задоволення потреб вибагливих споживачів.

Література

1. James N. BeMiller. Carbohydrate Chemistry for Food Scientists (Third Edition) / N James BeMiller, 2019. - 440 p.