

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Технологія спеціальних видів цукру, збагачених біологічно активними добавками

А.С. Гордієнко, О.В. Грабовська, Н.І. Штангеева

Національний університет харчових технологій

Дефіцит мікронутрієнтів широко розповсюджений у світі і багато людей страждають від його негативних наслідків для здоров'я. Найбільш економічно вигідною стратегією щодо запобігання дефіциту мікронутрієнтів визнано збагачення ними харчових продуктів. За цих умов актуальним є розроблення технологій продуктів збагачених біологічно активними речовинами.

Цукор в світі визнано харчовим продуктом першої необхідності. Нестача цукру призводить до серйозних розладів у організмі людини. Крім приємного смаку, цукор виконує в харчових продуктах функції структуроутворювача і консерванту внаслідок зниження ним активності води. Тому, виробництво спеціальних видів цукру, збагаченого мікронутрієнтами і біологічно активними сполуками рослинної сировини дозволить розширити асортимент цукропродуктів підвищеної біологічної цінності.

Метою роботи було дослідження шляхів збагачення цукру біологічно активними речовинами з отриманням готових кристалічних та рідких форм. Збагачення цукрових продуктів досягається шляхом внесення до їхнього складу екстрактів та порошків фруктових-ягідної сировини, побічних продуктів та напівпродуктів цукрового виробництва, ароматичних та смакових добавок.

В світі існує багато різновидів цукру серед яких: желеуючий цукор, жовтий цукор, рідкий цукор, помадний цукор, цукор «канді» та інші. В світі випускають цукор збагачений екстрактами лікарських рослин. Нами було обрано для досліджень технологію виробництва цукру «канді», який також називають льодяниковим цукром. Цей вид цукру використовують у пивоварінні та виробництві солодких напоїв. Цукор «канді» впливає позитивно на смак виготовленого з нього пива. При його виготовленні цукор карамелізується і це створює приємні складні присмаки, включаючи приємну солодкість, особливий аромат і, що найбільш важливо, стійку карамельну піну, яка характерна для деяких сортів пива.

При виготовленні цукру «канді» додатково використовували концентрований виноградний сік і витяжку з листків чаю каркаде. Досліди проводились щодо визначення температури і тривалості варіння цукру «канді». Отримані зразки льодяникового цукру мали тверду поверхню, характерне забарвлення, смак і аромат доданої сировини.

Література

1. <http://oz.craftbrewer.org/library/methods/sanders/candy.shtml> [Електронний ресурс]