

## 19. Розширення асортименту мармеладу за рахунок використання овочевої сировини

Єлизавета Остапенко, Ольга Гораш, Олена Кохан

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

**Вступ.** Нині велика увага приділяється розробці кондитерських виробів зі зниженою калорійністю та підвищеною харчовою цінністю. Мармелад, володіючи найнижчою калорійністю в групі цукристих кондитерських виробів, користується досить високим попитом у населення країни. Проте, дані вироби характеризуються низьким вмістом вітамінів, макро- та мікроелементів, високим глікемічним індексом. Особливо це стосується желейного мармеладу. Для надання цьому виду мармеладу привабливого кольору та смаку, зазвичай, додатково вносяться в рецептуру смакові речовини (кислоти, ароматизатори) та забарвлюючі речовини (барвники різного походження). Тому основним нашим завданням є розширення асортименту та покращення харчової цінності мармеладу завдяки введенню до його рецептури напівфабрикатів на основі овочевої сировини з насиченим смаком та забарвленням та часткової заміни цукру білого кристалічного на полідекстрозу, калорійність якої в 4 рази нижче за традиційний цукор, а її глікемічний індекс становить лише 8 од.

**Матеріали і методи.** Об'єктом дослідження обрана технологія желейного мармеладу. Для дослідження якості сировини, напівфабрикатів та готових виробів використовували загальноприйняті органолептичні та фізико-хімічні методи.

**Результати.** Був проведений аналіз літературних джерел, який показав можливість застосування продуктів переробки овочевої сировини при виробництві желейно-фруктового мармеладу на заміну фруктові сировини чи використання нетрадиційної фруктові сировини в комбінації з овочевою сировиною. Така заміна дозволяє покращити органолептичні показники мармеладу, уникнути застосування штучних ароматизаторів і барвників, частково зменшити дозування драглеутворювача та підвищити харчову цінність готового продукту. Внесення овочевої сировини можливе у вигляді пюре, пасти та порошку, для зневоднення пюре застосовують кріотехнології, щоб зберегти початковий колір та вітамінний склад вихідної сировини.

Для розширення асортименту желейного мармеладу нами запропоновано використовувати в якості овочевої сировини, овочі, які є традиційними для вирощування на території нашої країни. Це гарбуз сорту «Мускат», а саме пюре з його м'якоті. Цей вибір обумовлений тим, що використовуючи вітчизняну сировину, можна надати виробам яскравий колір, приємний смак і вони будуть мати невисоку собівартість, а отже будуть конкурентоспроможними на ринку кондитерської продукції. Окрім застосування овочевої сировини нашим завданням є розробка оригінальної структури желейного мармеладу, яка б мала підвищену пружність, адже сучасні діти полюбляють жувальну структуру кондитерських виробів. Найчастіше для досягнення такої структури застосовують драглеутворювач тваринного походження желатин, ми ж пропонуємо застосувати гідроколоїди рослинного походження – каппа-карагінан та гуміарабік. Для зниження енергетичної цінності та показника глікемічності готового виробу запропоновано провести заміну частини рецептурної кількості цукру білого кристалічного на харчове волокно полідекстрозу.

**Висновки.** Необхідно провести дослідження по встановленню впливу досліджуваних гідроколоїдів, пюре з гарбузу та полідекстрози на структурно-механічні властивості желейно-фруктового мармеладу; визначити їх раціональне дозування та терміни зберігання розробленого виробу.