# 43. ЗАСТОСУВАННЯ ЦУКРОЗАМІННИКА З УНІКАЛЬНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

**В.В. Цирульнікова**

*Національний університет харчових технологій*

Для збільшення виробництва кондитерських та кулінарних виробів, страв і напоїв дієтичного та діабетичного призначення заклади ресторанного господарства все частіше використовують замінники цукру, які знижують калорійне навантаження на організм людини.

У багатьох рецептурах цукор є стандартним компонентом. Тому основним правилом технологів та кухарів при заміні цукру є одержання нового продукту ідентичного традиційному на основі сахарози. Хоча на сьогоднішній день ще не знайдено повноцінного замінника цукру, який повністю відповідав би вимогам споживачів.

Асортимент натуральних і синтетичних цукрозамінників у світі налічує понад дві тисячі найменувань. Цукрозамінники повинні бути нешкідливими для здоров'я, мати приємний, чистий, солодкий смак без стороннього присмаку, зі зниженою енергетичною цінністю, стійкими у технологічному процесі, під час зберігання та транспортування.

Найбільш близьким до сахарози за технологічними властивостями є мальтит (мальтитол, харчова добавка Е 965). Це замінник цукру вуглеводної

природи, дисахаридний поліол з приємним солодким смаком, подібним до цукру, з коефіцієнтом солодкості 0,9. Мальтит виробляють з картопляного або кукурудзяного крохмалю, а точніше з проміжних продуктів – мальтози або глюкозного сиропу з високим вмістом мальтози. Кристалічний мальтит може замінити по масі сахарозу у всіх рецептурах, не потребуючи змін інших інгредієнтів. Ця простота використання робить мальтит неоціненним замінником цукру. Поживні властивості мальтиту також мають вирішальне значення в рецептурі продуктів, які є одночасно здоровими і смачними.

У закладах ресторанного господарства мальтит можна використовувати у виробництві випічки, печива, тортів, цукерок, шоколаду, фруктових начинок, варення з метою надання цим продуктам дієтичних властивостей завдяки зниженню калорійності.

Мальтит дозволений до застосування як речовина, що має не тільки властивість цукрозамінника, але й інші якості харчових добавок (стабілізаторів, загусників, наповнювачів та ін.) Він може застосовуватися при виготовленні шоколаду і шоколадних глазурей, так як, на відміну від інших поліолів, має безводну, низькогігроскопічну стабільну кристалічну форму з низькою точкою плавлення.

Цей цукрозамінник стабільний до теплової обробки, кислотостабільний, не вступає в реакцію меланоїдиноутворення, а отже не впливає на колір і аромат продуктів при приготуванні. З його функціональних властивостей слід відмітити низьку енергетичну цінність (2,1 ккал/г) та інертність до інсуліну, що дає можливість використовувати мальтит у виробництві дієтичних та діабетичних продуктів харчування, дієтах для зниження маси тіла.

Мальтит повільно абсорбується в кишечнику, тому підвищення глюкози та інсуліну в крові при вживанні продуктів з цим цукрозамінником відбувається повільніше порівнюючи зі вживанням аналогічних продуктів з цукром. В організмі він повільно, але повністю розкладається на глюкозу і сорбіт, особливо кишковою флорою.

Доведено, що мальтит не піддається метаболізму бактеріями ротової порожнини, які, розщеплюючи цукор або крохмаль, виділяють кислоти, тобто не сприяє порушенню зубної емалі і розвитку карієсу. Враховуючи, що, подібно до інших поліолів, мальтит може надавати у великих дозах послаблюючий ефект, його не рекомендують застосовувати більше 100г на день. Послаблюючий ефект спостерігається і при більш низьких дозах (30…50 г в день).

Мальтит є безпечним продуктом для здоров'я і всіма регламентуючими органами Європи і США дозволений до застосування без обмежень.