УДК 664.164:620.2

ШАПОВАЛОВА НАТАЛІЯ
ШАПОВАЛОВА НАТАЛЬЯ
SHAPOVALOVA NATALIYA

СПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ ТА БЕЗПЕЧНІСТЬ ФРУКТОВО-ЯГІДНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА И БЕЗОПАСНОСТЬ ФРУКТОВО-ЯГОДНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
CONSUMER PROPERTIES AND SAFETY OF FRUIT-BERIES CONDITINARY PRODUCTS

Серед найважливіших проблем сьогодення найбільше значення має порушення екологічних умов нашої країни. Швидкими темпами зростає вплив на організм людини екологічно-шкідливих факторів. Постійний вплив на організм токсичних речовин вимагає принципово-нових підходів для захисту від розвитку патологічних хвороб. Тому потрібні такі засоби знешкодження і ослаблення дії шкідливих речовин, які не лише прискорюють виведення їх з організму, але і підвищують стійкість до негативних дій ксенобіотиків.

Сучасний стан екології підсилює необхідність організму в біологічно-активних речовинах. Продукти традиційного асортименту не здатні забезпечити потрібною необхідною кількістю необхідних елементів. Можливістю вирішення цієї проблеми є розробка продуктів харчування з використанням речовин із високою біологічною цінністю [1].

Багаточислені наукові дослідження показали, що продукти харчування, збагачені БАД захищеної дії, є ефективним способом профілактики захворювань, отриманих під впливом на організм радіонуклідів, солей важких металів і інших токсичних речовин [2].

Стан здоров'я всього населення України і головним чином школярів і дітей дошкільного віку – катастрофічне. При медичному огляді лише 20% школярів визнано здоровими. Діти втратили імунітет, зросла кількість захворювань внутрішньої секреції (пухлини щитовидної залози, цукровий діабет), крові (лейкемія), печінки, нирок, серця і інших органів, кісткової тканини. У таких умовах реальним і вагомим засобом заощадження генофонду є оздоровче харчування. Продукти оздоровчого харчування для школярів повинні нести не лише речовини, які компенсували б енергетичні витрати дитини, але і поставляли пластичні будівельні матеріали, які забезпечують обмінні та інші процеси життєдіяльності. Одночасно вони мають бути профілактичними, лікувальними і дієтичними, з урахуванням великого розумового напруження учнів і несприятливих факторів довкілля. Основним продуктом, у складі комбінованого оздоровчого харчування школярів, переважно є плодоовочеві, молочні і яєчні продукти [3].

Значне місце в харчуванні школярів займають булочні і кондитерські вироби. Вони є носіями енергії. Але разом з тим вміст вуглеводів в цих виробах часто призводить до розвитку: цукрового діабету; гіповітамінозу; захворюванню зубів карієсом, хвороби шлунку і дванадцятипалої кишки.

Тому, асортимент кондитерських виробів для оздоровчого харчування школярів повинен характеризуватися зниженим вмістом цукру, і підвищеним вмістом білків, вітамінів, і мінеральних елементів.

Надмірне вживання цукру призводить до таких захворювань, як цукровий діабет, атеросклероз, ожиріння, карієс зубів, інсульт, інфаркт, рак, і значно скорочує життя.

У зв'язку з цим особливу увагу заслуговують результати досліджень, спрямованих на розробку і оцінку якості нових продуктів для оздоровчого харчування.

Ряд наукових статей, освітлюють фактори формування споживних властивостей продовольчих товарів під час їх виробництва і товароруху. Українськими науковцями Денисенко Т.М., Ю.А. Горяйново, С.І. Баннова, О.П. Гребельником, М.І. Пересечним та Т.О. Рибак, а також Зубєнко В.Ф. та Стефанюк В.І, розроблено: технологія виробництва нових кондитерських виробів з використанням фіто добавок, технологія використання цикорлакту в рецептурах борошняних кондитерських виробів, технологія виробництва пісочного тіста з використанням чорноплідної горобини, технологія сухих десертних сумішей; технології збійних кондитерських виробів з функціональними рослинними інгредієнтами, можливість використання рослинного цукрозамінника стевіозиду в рецептурах напоїв лікувально-профілактичного і діабетичного призначення [4, с.193, 232; 5]. В Інституті цукрового буряку УААН, проводились роботи по адаптації та селекції стевіїї [6].

Метою роботи є дослідження споживних властивостей нових видів фруктово-ягідних кондитерських виробів підвищеної біологічної цінності.

На кафедрі торгівлі ЛНУ імені Тараса Шевченка, розроблено та втілено у виробництво зефір «Вкусняшка».

Даний продукт було виготовлено на основі продукту-аналогу традиційної рецептури і технології виробництва – зефіру «Особливий» [7]. Склад нового продукту відрізняється тим, що цукор замінено цукрозамінником, в основі якого лежить стевія, в якості фарбника використано натуральний сік буряку столового, та додано екстракт ехінацеї пурпурною, як імуностимулятор.

Отриманий продукт відрізнявся не тільки відмінними смаковими властивостями, а і підвищеною біологічною цінністю та безпечністю за рахунок використаних добавок. Як відомо стевія є природним консервантом, володіє антимікробною і протигрибковою дією, сприяє виведенню продуктів обміну, шлаків, солей важких металів з організму, надає тонізуючу дію, відновлює сили людини після нервового і фізичного виснаження, сповільнює процес старіння. Поряд з тим стевія містить білки, мінерали: фосфор, кальцій, залізо, натрій, магній, хром, кобальт, селен, кремній, ефірні масла, флавоноїди (рутинів), таніни, а також вітаміни: аскорбінову кислоту, (вітамін С), бета-каротин (провітамін А), тіамін (вітамін В), рибофлабин (вітамін В2).Дослідження показали нетоксичність стевії: не було виявлено жодних аномалій кліток, ферментів, генних і хромосомних мутацій, що свідчить про відсутність мутагенної активності стевії і стевіозиду[8; 9; 10].

Ехінацея пурпурна, яка була додана в продукт, як імуностимулятор – є цінною лікарською рослиною для отримання багатьох лікарських препаратів. Вони стимулююче діють на центральну нервову систему, підвищують імунні властивості організму у ослаблених людей, виводять з організму радіонукліди. Використання ехінацеї пурпурної ефективно при різних формах запального стану внутрішніх органів, при станах психічної депресії, явищах фізичного і нервового виснаженнях, при гострих і хронічних захворюваннях, надає стимулюючу дію на лімфатичну систему. Препарати з ехінацеї досить успішно застосовуються для лікування

гепатиту, екземи, гінекологічних і урологічних захворюваннях, затримують зростання злоякісних утворень [11].

Сік буряку столового, який використано в якості барвника збагачує новий продукт вітамінами (С, B_1, B_2, РР, каротин) та мінеральними речовинами (залізом, кальцієм, магнієм, калієм, цинком).

Таким чином, розроблений нами новий продукт зефір «Вкусняшка», має високі споживні властивості. Його складові, корисні не тільки для здорових людей, але і для людей страждаючих безліччю захворювань.

ЛІТЕРАТУРА

1. Притульська Н.В. Сучасні проблеми продовольчої безпеки України в умовах глобалізації / Н.В. Притульська // «Товари і ринки». – 2006

2. С.А Лесник. Украинские пищевые биологически активные добавки. / Под ред. С.А, Лесник, С.В. Фус - К.: Нора-Принт, 1999. – 114с.

3. Г.Б. Рудавська Наукові підходи та практичні аспекти оптимізації асортименту продуктів спеціального призначення. Монографія / Рудавська Г.Б., Тищенко Є.В., Притульська Н.В - К., 2002. – 14-19с.

4. Відп. ред. Н.Я. Орлова Сучасні проблеми товарознавства: Зб. Наук. Праць. / М.І. Пересічний, д-р техн. наук, проф., Т.О. Рибак, магістрант КНТЕУ, Т.М. Денисенко, асп. КНТЕУ – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. – 193-196с., 232-235с.

5. Перцевой Ф.В, Спосіб одержання пастили / Перцевой Ф.В, Савгира Ю.О., Овсяннікова Л.Г., Тіщенко Л.М., Полевич В.В., Гарнарек Б.Ч., Перцева Т.К., Іванюк Т.Н. // Патент Україна № 97063258, заявл. 21.07.98; надрук.. 30.10.98, бюл.№5

6. В.Ф. Зубєнко, Введение в культуру стевии: Сб. научн. труд. / В.Ф. Зубєнко, В.І Стефанюк. - К.: Изд.ВНИС, 1990.-158 с.

7. ГОСТ – 6441-96 «Пастильні кондитерські вироби»

8. Ярмолюк Г.І., Ботанічна та ембріологічна характеристика Stevia rebaudiana Bertoni (Asteraceae). / Ярмолюк Г.І., Білоус В.О., Перфільєва Л.П., Січкар Л.А. // Укр. Ботан. Журн. 2000.-Т.57.-№3.- 321-326 с.

9. Стефанюк В.І. Медова трава – стевія / В.І. Стефанюк // Цукрові буряки.- 2001.-№4.- 17с.

10. Стефанюк В.І. Стевія в Україні / В.І. Стефанюк // - К. Труд - ГриПол: 2003. - 102 с.

11. Пересічний М.І. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно-активних добавок. / Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Карпенко П.О. – К.: КНТЕУ, 2003.