

## 15. Розроблення рецептури фруктово-горіхових батончиків оздоровчого призначення

Наталія Андрейченко, Наталія Стеценко

*Національний університет харчових технологій*

**Вступ.** Стратегія розвитку харчової промисловості України спрямована на забезпечення населення якісними харчовими продуктами в обсягах та асортименті, необхідних для формування правильного, всебічно збалансованого раціону харчування на рівні фізіологічно рекомендованих норм споживання. Використання рослинної сировини, зокрема горіхів, насіння, продуктів перероблення фруктів та овочів дають можливість корегувати сезонні коливання в споживанні натуральних рослинних продуктів, забезпечувати населення повноцінним харчуванням, підвищувати або знижувати калорійність продукції, підвищувати харчову цінність і засвоюваність біологічно активних сполук отриманих продуктів. У зв'язку з цим актуальним є розроблення науково обґрунтованих способів і технологій виробництва широкого асортименту харчової продукції функціональної спрямованості з фруктів та овочів для поліпшення структури харчування населення.

**Матеріали і методи.** При розробленні рецептури фруктово-горіхових батончиків оздоровчого призначення використовували розрахункові методи оцінки харчової та біологічної цінності харчових продуктів. В якості складників рецептури батончиків обрано курагу, цукати моркви, волоські горіхи, насіння соняшнику та кокосову стружку.

**Результати.** Оптимізація переліку харчових інгредієнтів, які використовуються при виробництві нового продукту, та визначення оптимального співвідношення масових часток здійснені з метою досягнення балансу їх нутрієнтного складу і, як наслідок, забезпечення захисту організму людини від несприятливих чинників навколишнього середовища та профілактики найбільш розповсюджених захворювань.

Шляхом комп'ютерного моделювання встановлено оптимальне співвідношення масових часток обраних видів сировини. За рахунок споживання батончику масою 75 г добові потреби людини можуть забезпечені на рівні від 10 до 50% в таких важливих і дефіцитних нутрієнтах, поліненасичені жирні кислоти, кальцій, калій, магній, залізо,  $\beta$ -каротин, вітамін Е.

Відомо, що калорійність батончиків-мюслі та подібних видів продукції забезпечується в основному за рахунок структуроутворюючих основ: жирів та патоки, які використовуються як зв'язуючі компоненти. Кондитерські жири – це одне з основних джерел транс-ізомерів у харчуванні людини. Вони негативно впливають на стан здоров'я людини, викликаючи розлади в роботі шлунково-кишкового тракту та провокуючи появу злоякісних утворень. Тому використання обраних видів сировини, які забезпечують потрібну структуру батончиків без додавання кондитерських жирів, дозволяє створити безпечний продукт з подовженим терміном зберігання.

**Висновки.** Результати розробки дозволяють запропонувати споживачу удосконалений безпечний продукт, який відрізняється високою харчовою та біологічною цінністю, використанням виключно натуральної сировини, відсутністю харчових добавок, наявністю оригінальних та гармонійних органолептичних властивостей. Батончик рекомендований для дорослого населення, підлітків, а також спецконтингентів: військовослужбовців, туристів, спортсменів тощо.