



УДК 664.14-048.78

## УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ СХІДНИХ СОЛОДОЩІВ

Несен О.А., Корецька І.Л.

[mega\\_oleksandra96@ukr.net](mailto:mega_oleksandra96@ukr.net), [tac16@ukr.net](mailto:tac16@ukr.net)

*Національний університет харчових технологій*

**Вступ.** Найулюбленішою цукеркою групи «східні солодощі» вважається «Рахат-лукум». У дослівному перекладі з турецької мови «лукум» або «локум» перекладається як невеликий шматочок, а «рахат» - задоволення. На батьківщині походження цей десерт найчастіше називають коротко і ясно - лукум, а цю солодкість вважають своїм національним надбанням багато країн Сходу, а також Греція і ряд інших держав. На сьогоднішній момент існує безліч видів рахат-лукум, які відрізняються набором основних інгредієнтів і іншими нюансами. Слід зазначити, що кондитерські вироби, зокрема група пастильних, є улюбленими ласощами, особливо серед дітей. На жаль, вони відрізняються низьким вмістом вітамінів, макро- і мікроелементів та високим вмістом легкозасвоюваних вуглеводів, надмірне споживання яких може спричинити захворювання на цукровий діабет [1].

**Актуальність проблеми** зумовлена необхідністю збагачення пастильних виробів мікронутрієнтами, одночасно зі зменшенням кількості цукру.

**Метою досліджень** є формування споживчих властивостей цукерок групи лукум та створення виробів підвищеної біологічної цінності.

**Об'єктом досліджень** наукової роботи була технологія цукерок групи східних солодощів з використанням плодової сировини як джерел натуральних біологічно-активних речовин.

**Предметом досліджень** було вивчення впливу плодів на зміну харчової цінності цукерок та розробка технології нового виду солодощів, збагаченого біологічно активними речовинами.

**Матеріали досліджень.** За базову рецептуру було взято рецептуру лукуму апельсинового [1] та його традиційна технологія. Готують на основі крохмалю, цукру та води. Для збільшення харчової цінності нами використано плоди апельсину лимону, інжиру, ківі, соки горобини чорноплідної і чорниці; концентровані соки горобини чорноплідної і чорниці; сухе знежирене молоко сорту «Екстра» 1,25 % ; сухі концентрати горобини чорноплідної і чорниці.

### **Результати**

**досліджень.** Східні солодощі складають велику групу кондитерських виробів,

різноманітних по складу і способам готування. Виготовляють їх з цукру, меду, борошна, жирів, фруктів, горіхів, кунжуту, патоки, пряностей і ін. Вони містять окрім «звичайних» кондитерських інгредієнтів (цукор, патока, борошно, жири) такі добавки як крохмаль, мак, горіхи в поєднаннях, не властивих іншим кондитерським виробам, і налічується порядку 170 видів східних солодоців [1]. Всі види рахат-лукум можна умовно розділити на дві категорії, належність до яких визначається за складом солодоців, їх розміру або форми та способу його формування. Ми проаналізували хімічний склад найбільш популярних і відомих (табл.1).

Таблиця 1 – Хімічний склад популярних солодоців.

Назва виробу	Вміст в 100 г, г			Енергетична цінність. ккал
	біл ків	жирі в	вуглеводів	
Зефір	0,7 8	-	78,0	301
Казінакі	14, 5	41,6	36,6	574
Кос-халва	7,4	15,7	66,4	427
Мармелад желейний	0,1	-	62,03	321
Нуга	7,1	10,6	72,2	404
Пастила фруктова	0,5	-	80,0	324
Пахлава	6,6	25,2	58,7	483
Рахатлукум	0,8	0,7	79,4	316
Чучхела фруктова	5,0	15,0	63,0	410

Аналізуючи хімічний склад представленої групи солодких виробів можна відмітити достатньо низьку калорійність 301...324 ккал, у виробках які містять фруктові інгредієнти. Використання горіхів призводить до збільшення калорійності до 404...574 ккал, але суттєво не підвищує вміст білків.

**Висновок.** Отже, східні солодоці – назва вельми різноманітних кондитерських виробів закавказької, турецької і середньоазіатської кухонь. У даній роботі було доведено ефективність використання сировини, якій притаманна висока біологічна цінність, при розробці нових пастильних виробів.

#### Список використаних джерел

1. Польовик, В. В. Аналіз харчової цінності солодких страв / В. В. Польовик, Я. Ю. Бендас, І. Л. Корецька // Якість і безпека харчових продуктів : тези доп. II Міжнар. наук.-практ. конф., 12-13 листопада 2015 р. / Національний університет харчових технологій ; М-во освіти і науки України. — К. : НУХТ, 2015. — С. 223-224.