

## **ВИКОРИСТАННЯ ВИШНЕВО-БУРЯКОВОГО ПЮРЕ У ВИРОБНИЦТВІ МАРМЕЛАДУ ГЕРОДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ**

Володимир Сливченко, Надія Івчук

Національний університет харчових технологій

**Вступ.** Сьогодні виробництво продуктів геродієтичного призначення є актуальним з декількох причин. По-перше – це корекція хімічного складу харчового раціону людей літнього та старечого віку і довгожителів. По-друге – профілактика проявів передчасного старіння в більш молодших вікових групах населення України [1-3].

Метою даної роботи є обґрунтування доцільності виробництва мармеладу геродієтичного призначення на основі пюре з коренеплодів буряка столового та пюре з плодів вишні.

**Матеріали і методи.** У роботі були використані загальнонаукові методи дослідження: системний аналіз, порівняльне та логічне узагальнення. Оцінювання біологічної цінності продукту проводили за допомогою розрахункового методу. Для приготування желейних кондитерських виробів використовували цукор білий кристалічний, желатину, лимонну кислоту та плодово-овочеве пюре. Оцінку якості сировини та готової продукції проводили за стандартними методами досліджень – хімічними, фізико-хімічними та органолептичними [4,5].

**Результати.** У даній роботі проведені дослідження з визначення фізико-хімічних показників сировини, а саме: коренеплоду столового буряка та плодів вишні і, безпосередньо, напівфабрикату – суміші пюре зі столового буряка та пюре з плодів вишні. Визначено, що в буряку столовому сорту «Циліндрао» масова частка сухих речовин становила 13,06%, вміст клітковини складав 6,3%, пектинових речовин – 2,82%. Вміст вітаміну С в коренеплодах буряка становив 12,6 мг/%. Дослідження фізико-хімічних показників плодів вишні сорту «Гріот український» показали, що їхня загальна кислотність складає 2,23 град., масова частка сухих речовин – 12,23%, загальний вміст пектинових речовин – 8,52%, вміст аскорбінової кислоти – 24,16 мг/%. Активна кислотність плодів вишні (рН) 3,7. Дослідження фізико-хімічних показників вишнево-бурякового пюре (вміст пюре з плодів вишні 60%, вміст пюре буряка столового 40%) показали, що такий продукт має активну кислотність 5,8; вміст пектинових речовин – 4,44% і масову частку сухих речовин – 16,56%. Кількість аскорбінової кислоти в напівфабрикаті з пюре буряка столового та пюре з плодів вишні становила 10,3 мг/%. Виготовлення мармеладу геродієтичного призначення проводили за загально прийнятою рецептурою [6] з використанням желатини в якості желуючого компонента. Аналіз хімічного складу мармеладу геродієтичного призначення показав, що при споживанні його в кількості 100 г на добу можна забезпечити добові потреби людини в білку на 10,8%, у вуглеводах на 7,14%. Забезпечення добової потреби споживача вітамінами групи В коливається в межах від 3,0% до 4,0%. За вмістом таких мінеральних речовин як Калій (16,30%), Кальцій (10,03%), Магній (15,79%), Ферум (13,78%) мармелад на основі суміші із пюре коренеплодів столового буряка

та пюре плодів вишні може бути віднесений до розряду функціональних харчових продуктів. Поєднання в рецептурі мармеладу плодової та овочевої сировини сприяє покращанню фізико-хімічних та органолептичних властивостей готового продукту. Він має привабливий зовнішній вигляд, приємний смак і аромат.

**Висновки.** У результаті проведених досліджень було встановлено, що внесення до рецептури мармеладу суміші із пюре коренеплодів столового буряка та пюре плодів вишні дозволяє покращити біохімічний склад і органолептичні властивості готового продукту геродиєтичного призначення.

### **Література**

1. Гігієнічна оцінка фактичного харчування і мікронутрієнтного забезпечення робітників промислових підприємств міста Дніпропетровська і шляхи їх корекції /Н.М. Денисенко, В.Е. Цукров, С.А. Мармер та ін. // «Гігієнічна наука та практика на рубежі століть». Матеріали XIV з'їзду гігієністів України. – Т. II. – Дніпропетровськ: АРТ-ПРЕС. – 2004. – С.376-379.
2. Яковлев С. Укрепление здоровья и профилактика преждевременного старения средствами природного происхождения. / С. Яковлев. – СПб.: Диля, 2006. – 328 с.
3. Касьянов Г.И. Реализация принципов пищевой комбинаторики и обоснование новых биотехнологических решений в технологии продуктов геродиетического назначения. / Г.И. Касьянов, А.А. Запорожский, Т.В. Ковтун // Проблемы старения и долголетия. – 2010. – №1. – С. 99-111.
4. ДСТУ 7033:2009. Буряк столовий свіжий технічні умови. [Чинний з 05.07.2010]. Вид. офіц. Київ, 2010. 11 с. (Інформація та документація).
5. ДСТУ 8325:2015 Вишня свіжа. Технічні умови [Чинний з 2015-06-22]. Вид. офіц. Київ, 2005. 12 с. (Інформація та документація).
6. Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий. – МПБ.: ГИОРД, 2000. – 232 с.