

34. Розроблення рецептур желейних цукерок на основі плодово-ягідної та овочевої сировини

Тетяна Громик, Вікторія Самарська, Ірина Ясінська

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Основою більшості желейних цукерок, представлених на ринку України, є цукор, глюкозні сиропи, желюючі агенти, регулятори кислотності та вода. Смако-ароматичні характеристики продукту формуються, основним чином, за рахунок використання ароматизаторів, які в більшості випадків є синтетичного походження з незрозумілим впливом на організм. Вміст плодово-ягідної частини в таких цукерках складає не більше 20-25 % (і це в найкращих випадках,) відповідно, користь таких виробів є достатньо сумнівною.

Матеріали і методи. Дослідження проводились з використанням загальноприйнятих методів аналізу фізико-хімічних та органолептичних показників рослинної сировини, напівфабрикатів та готових желейних виробів.

Результати. Метою роботи було розроблення рецептур желейних цукерок, основою яких є плодово-ягідна та овочева сировина, смако-ароматична компонента яких буде представлена виключно натуральними інгредієнтами, та які будуть джерелом цілого комплексу цінних біологічно активних речовин.

Основою для створення таких виробів обрано яблучне та гарбузове пюре. Дана сировина широко розповсюджена в Україні, має відносно низьку вартість та приємні органолептичні властивості. Плодово-овочеві пюре є цінним джерелом харчових волокон, частина з яких має хороші драглеутворюючі властивості, що дозволяє знизити кількість введення до рецептури желюючих речовин. Харчові волокна також мають позитивний фізіологічний вплив, зокрема є ентеросорбентами, пребіотиками, стимулюють перистальтику кишківника, дозволяють знизити глікемічний індекс виробів, які містять цукор. Пюре гарбуза є цінним джерелом β -каротину, калію, міді, марганцю та фосфору. Пюре яблука є джерелом марганцю, калію та міді [1].

При розробці рецептури цукерок на основі яблучного пюре, як додаткові компоненти було обрано пюре вишні та смородини. Вони є відмінними джерелами антоціанів, аскорбінової кислоти та ряду мінеральних речовин [1]. Гармонійне поєднання компонентів забезпечувалось при наступному співвідношенні: яблучне пюре — 60 %, вишневе пюре — 25-30 %, смородинове — 10-15 %.

У якості додаткового компоненту для цукерок на основі гарбузового пюре було обрано цедрю, шкірку та м'якоть апельсинів, які є джерелом аскорбінової кислоти, вітамінів групи В, фенольних сполук, ефірних олій [1]. Кількість внесення апельсину, яка забезпечувала приємну органолептику готового продукту — 5-7 %.

Також було здійснено підбір желюючих речовин та їх оптимальну кількість внесення. До виробів вносили желатин та агар у різних концентраціях. Найкращі реологічні та смакові властивості мали вироби з додаванням 7% желатину та 1% агару.

Висновки. Розроблено рецептури желейних цукерок, основою яких є виключно натуральна рослинна сировина. Смако-ароматичні властивості виробів забезпечено також шляхом використання виключно натуральних компонентів.

Література. 1. . Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2002. 236 с.