УДК 664.14

ЖУРАВЛИНА – ПЕРСПЕКТИВНА ЯГІДНА СИРОВИНА ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА НЕГЛАЗУРОВАНИХ ПОМАДНИХ ЦУКЕРОК

***О.С. Онофрійчук**, аспірант*
***О.А. Биконь**, магістрант*
***О.О. Кохан**, к.т.н., доцент*
Національний університет харчових технологій

Аналіз сучасних світових тенденцій щодо створення нового асортименту кондитерських виробів з підвищеною харчовою цінністю показав доцільність удосконалення технології кондитерських виробів за рахунок використання ягідної сировини. До такої сировини належить і журавлина. Ягоди цієї рослини, яка вирощується в Україні у великій кількості, багаті на корисні, поживні речовини. Але при виробництві кондитерських виробів ця ягода ще не знайшла широкого застосування.

Метою науково-дослідної роботи було дослідження можливості використання пюре з ягід журавлини при виробництві помадних корпусів цукерок, зі встановленням технологічних параметрів виробництва та дослідження їх впливу на уповільнення процесу черствіння.

Особлива увага до ягід журавлини в останній час прикута за рахунок наявності в цій ягоди значної кількості біофлаваноїдів. Тому було доцільно дослідити вміст цього класу сполук в досліджуваній ягоді.

Методами високоефективної рідинної хроматографії, електронної спектрометрії, газової хроматографії з мас-детектором вихідних і гідролізованих зразків [1] досліджена наявність антоціанових сполук, які в вихідному зразку пюре знаходяться в зв'язаному стані з лимонною кислотою, а також монооксікарбоновими кислотами.

Отримані результати показали, що за вмістом біологічно-активих речовин пюре з плодів журавлини можна рекомендувати для використання при створенні широкого асортименту кондитерських виробів оздоровчого та функціонального призначення.

В наших дослідженнях внесення журавлиного пюре проводили на різних технологічних стадіях виготовлення помадних цукерок: на стадії приготування рецептурної суміші; на стадії темперування цукеркової маси на основі помади. Встановлено, що раціонально вносити досліджуване пюре на стадії приготування рецептурної суміші та формувати вироби з додаванням пюре способом екструзії.

Визначено, що раціональне дозування пюре в рецептурах виробів, що складає 20 % до маси цукру, позитивно впливає на подовження терміну їх зберігання, затримуючи швидке висихання цукерок.

Встановлена можливість використання пюре з ягід журавлини при виробництві помадних корпусів цукерок, яке надає готовим виробам кращих органолептичних властивостей, порівняно з контрольним зразком. За рахунок кольору пюре, вироби мають більш привабливий відтінок без внесення синтетичних барвників та ароматизаторів. Також поліпшуються смакові властивості помадних цукерок, підвищується харчова цінність виробів, за рахунок вмісту антоціанів та інших біофлаваноїдів, мінеральних речовин, пектину та різноманітних мікроелементів.

Шляхом розрахунків встановлено. що покращується харчова цінність виробів, зменшується показник глікемічності розроблених цукерок. За вмістом біофлаваноїдів розроблені цукерки можуть мати статус «функціональний продукт», так як 100 г цукерок задовольняє добову потребу організму на 80%.

За результатами досліджень розроблена рецептура та технологічна інструкція на помадні неглазуровані цукерки з пюре журавлини. Зразки продукції були презентовані на професійному конкурсі кондитерських виробів «Солодкий тріумф-2018», де отримали схвальну оцінку експертів.

Використані джерела

1. Сорокопудов, В.Н. Антоцианы некоторых растений семейства *Berberidaceae* // В.Н. Сорокопудов, В.А. Хлебников, В.И. Дейнека / Химия растительного сырья. – №4. – 2005. – С.57-60.