

## Можливості застосування цукрозамінників в технології вівсяного печива

Дар'я Чаркіна, Вікторія Дорохович  
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. На теперешній час кількість хворих на цукровий діабет в Україні складає 1,3 млн. осіб, в той час майже у 20 % населення спостерігається підвищена маса тіла. Це обумовлює доцільність застосування в технологіях БКВ низькоглікемічних та низькокалорійних цукрозамінників.

Матеріали та методи. Органолептичні показники печива визначали сенсорними методами і оцінювали за 5-ти бальною шкалою. Визначення харчової та енергетичної цінності проводили розрахунковими методами.

Результати. Вівсяне печиво має значну популярність у населення України. До складу вівсяного борошна входить  $\beta$ -глюкан, що має низку корисних властивостей, зокрема сприяє регулюванню рівню глюкози в крові.

Досліджували зразки печива, що мають наступний рецептурний склад:

Зразок 1 :ізомальтитол, борошно пшеничне в/г, олія вершкова 82,5%, борошно вівсяне, вода, сода харчова, сіль, кориця, ванілін

Зразок 2 ізомальтитол, еритритол, борошно пшеничне в/г, соняшникова олія, борошно вівсяне, вода, сода харчова, сіль, кориця, ванілін

Під час органолептичної оцінки печива встановлено, що у разі сумісного застосування еритритолу та ізомальтитолу печиво має більш солодкий смак. в розломі в двох видах печива спостерігається рівномірна пористість без пустот і слідів непромішення.

Порівнюючи структуру виготовлених зразків, варто зазначити, що печиво на суміші цукрозамінників на соняшниковій олії, більш м'яке та в певній мірі тягуче на смак. В той час, як печиво на вершковому маслі на чистому ізомальтитолу має більш крихку та розсипчасту структуру, та більш тверде під час розламування. Також при порівнянні розтікання печива під час випікання, то можна зробити висновок, що печиво на вершковому маслі з використанням ізомальтитолу більше тримають форму під час випікання, аніж печиво на соняшниковій олії з використанням суміші цукрозамінників. Розрахунок нутрієнтного складу запропонованих видів печива наведено в таблиці.

Таблиця. Нутрієнтний склад печива

Зразок	Вміст в 100 г виробу, г					Калорійність, ккал
	Білки	Жири	Вуглеводи			
			Моно-та дисахариди	Полі-сахарид	Полііоли	
Контрольний	5,5	14	37,91	35,85	-	440
Зразок №1	5,5	14	0,81	32,44	39,2	440
Зразок № 2	5,36	17	0,68	32,44	20,4	380

Висновок. Підводячи підсумки даних досліджень, можна зазначити, що перевагу при виготовленні діабетичного вівсяного печива варто надати перевагу такому цукрозаміннику, як еритритол. Оскільки він має дуже низьку калорійність та ГІ. Вироби з ним мають гарні органолептичні показники.