

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Пошук альтернативних джерел цукровмісної сировини

Т. В. Шейко, С. В. Ткаченко, В. Б. Смоленський

Інститут продовольчих ресурсів НААН України

Л. М. Хомічак

Національний університет харчових технологій

Сучасні тенденції розвитку ринку харчових продуктів дієтичного призначення характеризуються зростанням попиту населення на цукрозамінники. Які, в свою чергу, поділяються на синтетичні і природні.

На сьогоднішній день велику зацікавленість викликають природні цукрозамінники. До них відносять сиропи, отримані з натуральної сировини. Це здебільшого глюкозно-фруктозні сиропи, які використовуються як безпосередньо у раціоні харчування населення так і можуть замінити цукор у безалкогольному, консервному та хлібопекарському виробництві.

Наряду з традиційною цукровмісною сировиною для отримання сиропів, такою як цукровий клен, цукрове сорго, цикорій, топінамбур велику зацікавленість викликають інші цукроноси – річкові та болотні рослини, їх коріння, клубні та нижні частини стебел містять у своєму складі велику кількість крохмалю та цукрів. Ці частини рослин можуть прероблятися на крохмальну патоку, глюкозно-фруктозні сиропи чи біоетанол.

Нами було проведено ряд наукових досліджень по визначенню вмісту крохмалю, загального цукру, редукувальних речовин та глюкози з ряду болотних рослин.

Результати проведених досліджень представлені в таблиці.

Таблиця

Порівняльна характеристика ряду показників нетрадиційної цукровмісної сировини

№ п/п	Назва	Вміст крохмалю, %	Загальний вміст цукрів, %	Вміст редукувальних речовин, %	Вміст глюкози, %
1	коріння рогозу	26,0	8,0	5,2	2,8
2	стебла рогозу	16,2	8,4	6,2	2,2
3	клубні стрілолиста звичайного	32,2	7,2	2,4	4,8
4	коріння камиша озерного	18,6	5,4	4,2	1,2
5	коріння сусака	28,5	6,6	5,0	1,6

Із отриманих результатів можна зробити висновок, що наведена нетрадиційна цукровмісна сировина може бути використана для виробництва харчових сиропів та біоетанолу.

Література

1. Петрушевский В.В. Производство сахарных веществ / Петрушевский В.В., Бондарь Е.Г. Винокурова Е.В.- К. «Урожай»,-1989.-170с.
2. Переробка продуктів рослинництва/ [Скалецька Л. Ф., Бобер А. В., та ін.] – К: ЦП «Компринт», 2013. - 357 с.