

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СНЕКОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ІЗ ПЛОДОВО-ОВОЧЕВОЇ СИРОВИНИ

Дущак О. В., кандидат технічних наук, доцент,

Бут С. А., кандидат технічних наук, доцент,

Кіях Є. Б., здобувач вищої освіти

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

На світовому ринку концентрованих харчових продуктів найбільшою популярністю користуються снеки. Причини цього полягають у наступному: снеки, що виробляються за різними технологіями, суттєво відрізняються за смаком, структурою тощо. Однак, більшість цих продуктів мають низьку поживну цінність і містять шкідливі харчові добавки, незбалансований хімічний склад, канцерогенні, генетично модифіковані тощо. Крім того, снеки зазвичай мають високу енергетичну цінність і містять мало поживних речовин [1].

Поняття «снєк» з'явилося досить недавно – в середині 90-х років ХХ століття. «Snack» в перекладі з англ. мови означає «легка закуска», головне завдання якої – швидко тимчасово здолати почуття голоду між основними прийомами їжі. На теперішній час снеки є найпопулярнішим видом закусок у всьому світі через прискорення ритму життя великих міст і мегаполісів, а їх продаж відбувається практично в кожній торговельній мережі через зручність і швидкість вгамування голоду. Снеки розраховані на тривалий термін зберігання, зазвичай мають привабливу упаковку та зовнішній вигляд. На світовому ринку продуктів харчування снеки користуються величезною популярністю. Найбільша кількість снєків вживається в Великобританії і в США [2].

Промислове виробництво снєків є економічно вигідним, і виробники не зацікавлені в розробці та впровадженні нових видів продуктів із оздоровчими властивостями, що потребують використанням дорогої, корисної сировини та інноваційних технологій. Це в свою чергу веде також до збільшення собівартості готового продукту.

Високим попитом користуються смажені чіпси із картоплі, формовані картопляні чіпси типу ТМ «Pringles». Для їх виробництва використовують цілу низку шкідливих харчових добавок (підсилювачі смаку, синтетичні барвники та ароматизатори, антизлежувальні добавки), використовують генетично модифіковану дешеву сировину та застосовують сумнівні технології виробництва – «смаження». Адже при тривалому використанні рослинних олій і їх значному перегріві, в олії утворюється канцерогенна речовина – акриламід.

Останні тенденції розвитку харчових технологій направлені на розробку та впровадження на ринок переважно корисної та збагаченої есенціальними речовинами продукції. Альтернативою для смажених картопляних чіпсів можуть стати чіпси із фруктової та овочевої сировини, при виробництві яких застосовують тільки корисну сировину, натуральні смакоароматичні речовини та безпечні технології. Такі продукти вже користуються гарним попитом, адже люди в останні роки почали піклуватися про власну культуру харчування [3].

Технології, якими зараз користуються для виробництва овочевих та фруктових снєків потребують значного вдосконалення, адже така продукція має не високі органолептичні характеристики, невиразний смак та аромат тощо.

Оскільки сушіння – це процес, який дозволяє не тільки отримати продукт із зниженою масовою часткою вологи, але і значно подовжити його термін використання. Сушіння є перспективною технологією для виготовлення снєкової продукцією. Адже через велику кількість варіантів термообробки є можливість отримати продукт із відмінними структурно-механічними властивостями та при цьому зберегти багатий хімічний склад продукту [4].

У зв'язку з цим розроблення технології овочевих чіпсів вважаємо доцільними та актуальними.

В якості основної сировини для розробки органічних овочевих снєків було обрано томатне пюре. Оскільки, томати мають високу поживну цінність, багаті вітамінами, мікроелементами та антиоксидантами, використання цих овочів є доцільним для розробки снєків із підвищеною харчовою цінністю.

У промисловому виробництві раціонально використовувати пастеризоване томатне пюре, на відміну від сезонних помідорів, пюре має довший термін зберігання, тобто підприємство не залежить від поставок свіжих помідорів.

Томатне пюре має стабільніші показники якості, використання пюре на підприємстві дозволяє скоротити процес підготовки сировини до виробництва, вилучивши процеси миття, подрібнення, уварювання тощо. Враховуючи вище наведене, раціонально використовувати для розробки снєків із підвищеною поживною цінністю сировину (томатне пюре), яку одразу можна використовувати у виробництві.

Список використаних джерел

1. Левківська, Т. М. Використання імбиру при виробництві снєкової продукції / Т. М. Левківська, О. В. Душак // Новітні досягнення біотехнології : матеріали VI Міжнародної науково-практичної конференції, 22–23 вересня 2022 р. – Київ : НУХТ, 2022. – С. 60-61.

2. Malezhyk, I The study of features of control of technological process for receiving the apple snacks / I. Malezhik, I. Dubkovetskiy, H. Bandurenko, T. Levkivska, L. Strelchenko // EUREKA: Life Sciences - NO 6 (2016) - P. 17-23.

3. Govindarajan V. S., Connell D. W. Ginger — chemistry, technology, and quality evaluation // CRC critical reviews in food science and nutrition. — 2009. — Vol. 17, Issue 1. — P.1–96.
4. Hawlader M. N. A. Comparison of the Retention of 6-Gingerol in Drying of Ginger Under Modified Atmosphere Heat Pump Drying and other Drying Methods // Drying Technology. — 2009. — Vol. 27, Issue 10. — P.110–117.