

## **36. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ СПЕЦІАЛЬНОГО ДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ, РОЗРОБЛЕНІ ВЧЕНИМИ НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

**А.М.Дорохович**

*Національний університет харчових технологій*

Кондитерські вироби користуються великим попитом у всіх верств населення, особливо у дітей і підлітків. Тому основне завдання робітників кондитерської галузі виробляти кондитерські вироби не тільки з високими органолептичними показниками, а і спеціальні вироби з оздоровчими властивостями, які враховують вимоги нутріціології до харчування різних груп населення.

В Законі України «Про безпечність та якість харчових продуктів» (2007 рік) наведена характеристика харчових продуктів спеціального призначення, такі продукти повинні задовольняти «конкретний фізичний чи фізіологічний стан людини та/або специфічну хворобу або розлад і які реалізуються як такі, у тому числі продукти дитячого харчування, харчування спортсменів та осіб похилого віку». Продукти спеціального призначення згідно з підготовленою Міністерством охорони здоров'я України і прийнятою Постановою Кабінету Міністрів України «Про порядок віднесення харчових продуктів до категорії спеціальних харчових продуктів» поділяють на 5 груп: дієтичні (лікувальні), лікувально-профілактичні, біологічно активні добавки, продукти дитячого харчування, продукти для харчування спортсменів. На думку багатьох вчених України, в тому числі вчених НУХТ наведена класифікація потребує суттєвого удосконалення.

Багаторічний досвід роботи вчених НУХТ по розробленню кондитерських виробів спеціального призначення дозволив запропонувати наступну класифікацію. До першої групи відносяться оздоровчі (функціональні) продукти, які доцільно споживати всім групам здорового населення. В основу характеристики кондитерських виробів першої групи



покладено положення національного стандарту Російської федерації – ГОСТ Р.52349-2005 «Продукты пищевые функциональные». Друга група – дієтичні кондитерські вироби для хворих на цукровий діабет з низьким глікемічним індексом і до їхнього складу повинно входити загального цукру (за винятком фруктози) не більше 7 %; вироби для хворих на целіацію – це безглютенові кондитерські вироби, з вмістом глютену не більше 20 ppm; вироби для хворих на фенілкетонурію, вміст білку повинен бути не більше 1 %, фенілаланіну не більше 50 мг. До третьої групи відносяться кондитерські вироби дієтично-функціональної спрямованості, вони повинні відповідати вимогам, які притаманні кондитерським виробам I та II групи. До четвертої групи відносяться кондитерські вироби лікувального призначення. Вони потребують великої кількості фармакологічних досліджень, призначаються за рекомендацією лікаря і розповсюджуються через аптеки.

В НУХТ проведена велика кількість досліджень по розробленню інноваційних технологій і рецептурних композицій кондитерських виробів I, II, III груп: затяжне, цукрове, здобне печиво, кекси, маффіни, пряники, бісквіти, вафлі, мармелад, цукерки, маршмелоу, торти та тістечка, які захищені патентами України.

Національним університетом харчових технологій (керівник роботи проф. Дорохович А.М.) спільно із ЗАТ «Укркондитер», інститутом гігієни та медичної екології ім. О.М. Марзєєва розроблено Національний стандарт «Вироби кондитерські борошняні спеціального дієтичного призначення»;

ТУУ15.8.31371590-2011 «Продукти харчові для спеціального дієтичного харчування. Мармелад желейний»; ТУУ15.8.3086522028-011-2011 «Маффіни».