

УДК 664.681

2. АКТУАЛЬНІСТЬ РОЗРОБЛЕННЯ ОРГАНІЧНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

В.В. Дорохович

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Харчування є одним із визначних факторів, що обумовлює здоров'я людини, тривалість її життя, активну діяльність, адаптацію до умов життя, стійкість до несприятливих факторів оточуючого середовища тощо. В цьому плані великий інтерес представляє органічні продукти, в т.ч. кондитерські вироби. Перспективним напрямом в харчових технологіях є розроблення та впровадження органічних кондитерських виробів спеціального призначення.

В останній редакції закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів» такі категорії продуктів не виділено, під час розроблення продукти позиціонуються як продукти спеціального, дієтичного призначення. Це вироби для хворих на цукровий діабет, целіакію, фенілкетонурію та ін.

В Україні є багато розробок борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів, що виготовляються з «звичайної», не органічної сировини та позиціонуються як оздоровчого, функціонального, дієтичного, спеціального призначення.

На кафедрі технології хлібопекарських та кондитерських виробів розроблено низку кондитерських виробів для хворих на цукровий діабет, в яких застосовується різноманітні сировини інгредієнти (цукри, цукрозамінники, підсолоджувачі). Є ряд розробок в яких використовується сировина, яка на сьогодні виробляється як органічна.

У кондитерських виробках для хворих на цукровий діабет можна застосовувати фруктозу, стевію і продукти її переробки та інші солодкі речовини з низьким глікемічним індексом, що позиціонуються як «органічні». Потрібно враховувати і технологічні властивості солодкої сировини. Так, фруктоза гігроскопічна і може спричиняти поглинання вологи, яке в деяких

виробах небажане (карамель) і зберігання свіжості виробу (бісквіт). Потрібно зазначити, що в обмеженій кількості у продуктах «органік» дозволяється застосовувати традиційну сировину. Це переважно коли немає альтернативи.

Для осіб з захворюванням на целиацію потрібно застосовувати безглютенове борошно: рисове, кукурудзяне, гречане, горохове та ін. Такі види борошна, що позиціонуються як органічні є на ринку України. При виборі борошна доцільно враховувати їх нутрієнтний склад та технологічні властивості. Так, наприклад, гречане борошно має більш цінний нутрієнтний склад, але надає темне забарвлення виробам.

Для хворих на фенілкетонурію потрібно розробляти вироби з сурово обмеженою кількістю нативного білка. Допускається не більше 1 г на 100 г виробу. Досвід розроблення таких виробів показав, що доцільно застосовувати структуроутворювачі. А ці структуроутворювачі не позиціонуються «органік». Однак тут виникає технологічна необхідність їх застосування.

Розробки «звичайних» кондитерських виробів спеціального призначення складають гарне підґрунтя для розроблення аналогічних виробів з органічної сировини, і, відповідно, вироби (за умови дотримання інших умов) можуть бути органічними.

Виходячи з наведеної інформації є доцільність в розробленні органічних кондитерських виробів спеціального призначення. Розроблення та впровадження у виробництво таких виробів надасть можливість формувати асортимент виробів які будуть виготовляться з «чистої», органічної сировини як вироби спеціального дієтичного призначення для хворих на цукровий діабет, целиацію.

Люди з такими захворюваннями особливо чутливі до дії харчових продуктів які вони споживають.

Розроблення широкого асортименту органічних кондитерських виробів спеціального призначення буде мати соціальний ефект.