

СТВОРЕННЯ НОВИХ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ СНЕКОВИХ ПРОДУКТІВ ІЗ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ

**Душак О.В., канд. техн. наук, доц.
Левківська Т.М., канд. техн. наук, доц.
Бурлак Н.І., магістрант гр. ТК-1-8М**

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

В даний час солодкі снеки мають велику популярність у всьому світі. Однак, надмірне їх вживання веде не лише до незворотних наслідків у роботі організму, але, й до прогресування наявних захворювань. Результатом впливу суміші швидких вуглеводів та жирів є порушення обміну речовин, що веде за собою ожиріння та діабет. Тому, в наш час проблема розробки нових видів снекової продукції, що базуються на принципах функціонального харчування, дуже актуальна.

З огляду на підвищений інтерес населення до здорового харчування виникає необхідність оновлення асортименту снеків за рахунок використання природної рослинної сировини, що володіє значним спектром функціональних властивостей та низькою калорійністю. Зважаючи на актуальність цієї проблеми, на кафедрі технології консервування Національного університету харчових технологій запропоновано використання гарбузового пюре та нетрадиційної рослинної сировини для виробництва фруктових пастилок функціонального призначення.

Батьківщина гарбуза – Центральна та Південна Америка. Гарбузи мають значні відмінності у вмісті поживних речовин залежно від середовища вирощування, виду чи частини [7,8]. У нашій країні культивується три види гарбуза: великоплідний, твердокорий, мускатний.

Гарбуз – це джерело антиоксидантних та корисних біологічних властивостей у харчовій промисловості. Гарбуз відноситься до цінних овочевих культур, плоди і насіння якої мають лікувальні властивості використовуються при дієтичному і лікувально-профілактичному харчуванні.

Велика кількість у м'якоті цукрів – до 11 %, пектину – 5,2 %, каротину – 16 мг%, заліза – 1,4 мг%, калію – 222 мг%, міді – 180 мкг%, кобальту – 7,2 мкг% , фтору – 86 мкг% – визначає її специфічну дію на органи та функції організму людини. Ці ж речовини забезпечують і довготривале зберігання гарбуза.

Крім перерахованих вище біологічно активних речовин, у м'якоті гарбуза міститься (%): води – 92, білка – 1,0, клітковини – 0,7, органічних кислот – 0,1; вітамінів (мг%): В1-0,047, В2-0,065, В5-0,400, В6-0,110, Е - 0,350, С - 0,800, РР - 0,500; макроелементів (мг%): кальцію – до 40, магнію – 14, сірки – 18, фосфору – 25, хлору – 18; мікроелементів (мкг%): марганцю – до 40, цинку – 240.

Жовте забарвлення гарбуза залежить від вмісту каротину. Одним із найпотужніших антиоксидантів, що містяться в гарбузі, є бета-каротин. Він має антиракові, антимуtagenні властивості, перешкоджає утворенню пухлинних клітин, зміцнює імунітет, допомагає у нормалізації рівня ліпідів сироватки крові та є фактором профілактики розвитку атеросклерозу. Спочатку гарбузи розглядалися як джерела провітаміну А (β-каротину), потім було виявлено, що в деяких гарбузах може синтезуватися інший, необхідний для здоров'я каротиноїд – лютеїн

За кордоном проводяться дослідження складу та технологічних властивостей збагачених харчовими волокнами продуктів із гарбуза. Доводиться фізіологічна цінність харчових волокон та його роль боротьби проти захворювань шлунково-кишкового тракту.

Використання гарбузового пюре для виробництва пастили дозволить покращити травлення завдяки досить високому вмісту пектинових речовин та харчових волокон у своєму складі.

Для створення гармонійного солодкого смаку та зниження калорійності розробленої пастили запропоновано використовувати природній заміник цукру – стевію. Найбільша кількість речовин, які визначають лікувальні властивості стевії, зосереджені в листі, що містить дитерпенові глікозиди, клітковину, пектинові речовини, рослинні ліпіди, полісахариди, вітаміни, мікроелементи та ефірні олії. Стевія нормалізує роботу всіх систем організму, підвищуючи захисні функції, нейтралізує та видаляє з нього токсини.

В даний час продукти стевії зареєстровані в багатьох країнах світу, включаючи Японію, Парагвай та Бразилію, а також як дієтичну добавку до їжі в США. У деяких країнах світу вживання стевії стало звичним. Солодку медову траву можна вживати без обмежень, орієнтуючись тільки на потребу організму в солодких продуктах; 1 кг сухого листа замінює 30 кг цукру (за повної відсутності калорій).

Перспективність застосування солодких речовин стевії в харчовій та фармацевтичній промисловості обумовлена тим, що серед інших рослинних підсолоджувачів смак стевії вважається найбільш приємним і ближчим до смаку цукрози, будучи при цьому низькокалорійним продуктом.