

# УДОСКОНАЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ МАРШМЕЛОУ ДІАБЕТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

**А.В. Ковтун**  
**Н.П. Бондар**

*Національний університет харчових технологій*

Серед широкого асортименту цукристих кондитерських виробів значне місце посідають вироби піноподібної структури, а саме: пастила, зефір, маршмеллоу, які користуються значним попитом у населення. При виробництві цих кондитерських виробів використовують різну сировину: цукор білий кристалічний, драглеутворювачі, піноутворювачі, патоку, смакові і ароматичні речовини.

На даний момент ці вироби дуже популярні в Європі та Америці. На території України виробництво маршмеллоу також набирає обертів.

Маршмеллоу – це зефіроподібні цукерки, що складаються з цукру або кукурудзяного сиропу, желатину, розчиненого в гарячій воді, цукру і ароматизаторів, збитих до стану піни. Маршмеллоу має ніжну пінисту структуру, основою якого є, в основному, цукор. Для отримання керованої структури, вироби повинні включати поверхнево-активні речовини. Розрізняють маршмеллоу відливне, екструдоване, перекристалізоване. Ця продукція різнорідна за текстурою, вмістом добавок, сухих речовин і ступеня керування.

Для вживання маршмеллоу хворим на цукровий діабет в рецептуру вводять цукрозамінник. У наш час найперспективнішою сировиною для виробництва діабетичних кондитерських виробів вважається фруктоза.

Фруктоза дуже добре засвоюється, рекомендується хворим на цукровий діабет у кількості 0,5-1,0 г на 1 кг маси тіла людини на добу. Фруктозу використовують для приготування ряду медичних препаратів і продуктів дитячого харчування, призначених, зокрема, і для дітей, організм яких не сприймає глюкози і галактози.

Фруктоза, яка довгий час була рідкісною солодкою речовиною і використовувалася тільки у фармацевтичних препаратах або хворими на цукровий діабет, за останні роки стала звичайною сировиною у харчовій промисловості. Будучи природною речовиною, має багато позитивних властивостей, які можна використовувати у виробництві різних продуктів.

Приємний солодкий смак фруктози має вирішальне значення, коли мова йде про малокалорійні вироби, при приготуванні яких фруктозою можна замінити штучні солодкі речовини.

## Література

1. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. Навч. посібник. І.В. Сирохман, В.М. Завгородня, – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 544 с.