

5Ministry of Education and Science of Ukraine

National University of Food Technologies

**91th
International scientific conference
of young scientist and students**

**"Youth scientific achievements
to the 21st century nutrition
problem solution"**

April, 7–11 2025

Part 3

Kyiv, NUFT, 2025

1. Інноваційна технологія жельованих кремів для кетодієти та веганського харчування: технологічні аспекти та підбір інгредієнтів

Світлана Тимошук¹, Олександра Неміріч¹, Ольга Ройко²

1 – Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

2 – Волинський фаховий коледж Національного університету харчових технологій, Луцьк, Україна

Вступ. Завдяки новим технологіям та інноваційним підходам до розробки продуктів, можна створювати жельовані креми, які не містять традиційних вуглеводних загусників, але при цьому мають стабільну текстуру та приємний смак. Це робить їх ідеальним варіантом для людей, які дотримуються кето-дієти або веганства.

Матеріали та методи. Для створення кето-жельованих кремів використовуються інгредієнти з низьким вмістом вуглеводів та високим вмістом корисних жирів. Базовими компонентами є кокосові вершки, мигдалеве молоко, масло какао та кокосова олія. Як підсолоджувачі застосовуються еритритол, стевія та алулоза, які не впливають на рівень глюкози в крові. Для досягнення жельованої структури використовують желатин або його рослинні аналоги, такі як агар-агар та кантанова камедь [1].

У випадку веганських жельованих кремів, які не містять продуктів тваринного походження, застосовуються рослинні загусники: агар-агар, карагінан, гуарова та кантанова камедь. Основою служать рослинні молочні продукти: кокосове, соєве, вівсяне або мигдалеве молоко. Джерелами білка є гороховий, соєвий або конопляний протеїн, а також подрібнене насіння чіа або льону. Підсолоджувачами виступають натуральні сиропи (агави, топінамбура), фінікова паста або натуральні заміники цукру (еритритол, стевія) [2].

Результати та обговорення. Розроблені рецептури кето-жельованих кремів забезпечують низький вміст вуглеводів та високий вміст корисних жирів, що відповідає принципам кетогенної дієти. Використання еритритолу та стевії дозволяє досягти необхідної солодкості без підвищення рівня глюкози в крові. Желатин та його рослинні аналоги забезпечують стабільну жельовану структуру продукту.

Веганські жельовані креми, завдяки використанню рослинних загусників та білкових компонентів, мають привабливу текстуру та високий вміст рослинного білка. Натуральні підсолоджувачі додають солодкість без використання рафінованого цукру. Додаткове збагачення антиоксидантами та пребіотиками покращує функціональні властивості продукту, сприяючи зміцненню імунітету та покращенню стану шлунково-кишкового тракту [1].

Висновки. Запропоновані технології та рецептури дозволяють створювати жельовані креми, адаптовані для кето-дієти та веганського харчування. Такі продукти відповідають сучасним вимогам до функціонального харчування, забезпечуючи споживачів корисними та смачними десертами, які підтримують здоров'я та відповідають специфічним дієтичним потребам.

Література.

1. Технологія кондитерських виробів: навчальний посібник для самостійного вивчення курсу [Електронний ресурс] / укл. : З.І. Кучерук, Н.В. Шматченко. – Електрон. дані. – Х.: ХДУХТ, 2020. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит.екрана. – 179с.

2. Технологія кондитерських виробів [Електронний ресурс]. URL: repo.btu.kharkov.ua