

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Мікробіологічна безпека солодошів нової рецептури

А.С. Животовська, Н.М. Грегірчак

Національний університет харчових технологій

Ринок кондитерських виробів в Україні активно розвивається, але у зв'язку із збільшенням кількості людей хворих на цукровий діабет та кишково-шлункові захворювання виникла потреба у розробці нових рецептур солодошів з використанням різноманітних цукрозамінників [1]. Важливо, щоб продукт із зміненою рецептурою залишався безпечним для вживання і його мікробіологічні показники відповідали нормативам. З метою виявлення впливу лактулози та фруктози на мікробіологічну безпеку солодошів, було проведено аналіз їх мікробіологічної безпеки на прикладі суфле та бісквітних тістечок з суфле.

Аналіз здійснювався у відповідності з методиками, затвердженими Міністерством охорони здоров'я України і державними стандартами.

Об'єктом дослідження були 4 дослідні зразки суфле, що мають різний вміст цукрів – сахароза, фруктоза, сахароза з лактулозою, фруктоза з лактулозою. Дослідження динаміки зміни показників мікробіологічної безпеки і стабільності суфле та бісквітних тістечок у процесі зберігання проводили одразу після приготування, на 3, 6, та 12 добу.

За результатами аналізу встановлено, що незалежно від вмісту цукрів всі зразки суфле та бісквітних тістечок з суфле протягом регламентованого терміну зберігання відповідали санітарно-мікробіологічним нормам. Слід відмітити, що мікробіологічне псування суфле у чистому вигляді відбувається більш повільно ніж в аналогічних зразках бісквітних тістечок, що пояснюється міграцією вологи у продукті [2]. При зберіганні бісквітних тістечок за температури вище нормативної стрімко зростає кількість дріжджів та пліснявих грибів у продукті. На шосту добу в зразках з сахарозою кількість дріжджів і пліснявих грибів досягла критичних значень, а на дванадцять добу – перевищує норматив у 3 рази.

Отже, суфле нової рецептури та бісквітні тістечка на його основі, є безпечними для вживання на протязі всього терміну придатності. Зберігання виробів з суфле в нерегламентованих умовах збільшує ризик мікробіологічного псування. Фруктозовмісні солодоші мають дещо нижчі мікробіологічні показники ніж вироби з сахарозою. Додавання лактулози до рецептури суфле не погіршує мікробіологічну стабільність виробів.

Література

1. Шатнюк Л.Н., Антипова О.В. Инновационные ингредиенты для снижения калорийности кондитерских изделий // Пищевые ингредиенты - сырье и добавки – 2012. – №1. – С. 45 – 47
2. Дорохович А.Н., Гавва Е. А. Сроки хранения кондитерских изделий, целесообразность и возможность их продления // Продукты & ингредиенты. – 2006 – №4 – С. 24 – 28.