

Використання плодово-ягідного міксу для збагачення фруктово-желейного мармеладу

Злата Скрипка, Алла Башта

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. В сучасних умовах важливого значення набувають проблеми розроблення технології виробів поліпшених споживчих властивостей, що передбачає підвищення харчової цінності, збагачення їх складу біологічно активними компонентами, покращення органолептичних показників. Метою даної роботи є отримання мармеладу оздоровчого призначення з гарним смаком та зовнішнім виглядом та підвищеною харчовою цінністю.

Матеріали і методи. За основу було обрано традиційну рецептуру фруктово-желейного мармеладу. В якості збагачувачів – пюре із сливи, чорної смородини та черемхи. У процесі досліджень вихідної сировини, напівфабрикатів та готового продукту використовували загальноприйняті методи досліджень, серед яких титриметричні, фотоколориметричні, рефрактометричні та органолептична оцінка.

Результати. Фруктово-желейний мармелад є дієтичним продуктом завдяки наявності в його складі пектинових речовин, здатних виводити з організму іони важких металів і радіоактивні іони. Однак, оздоровчий та профілактичний ефект цих виробів можна посилити використанням в технології їх виробництва нетрадиційної рослинної сировини, яка є потужним джерелом багатьох БАР та широко культивується на території всієї України.

Тому нами в якості збагачувачів було обрано пюре із сливи, чорної смородини та черемхи. Вибір саме цієї сировини обумовлений тим, що вона є цінним джерелом вітамінів, біофлавоноїдів, пектинових речовин, макро- і мікроелементів, органічних кислот.

В лабораторних умовах дослідили вміст основних цінних БАР в самій сировині та пюре. Зокрема, враховуючи, що обрана нами сировина містить значну кількість р-активних сполук, нами був досліджений вміст поліфенолів у рослинній сировині.

Встановлено, що загальний вміст поліфенолів у досліджуваних зразках сливи 830 мг %, чорної смородини 1200 мг %, черемхи 1100 мг %. У плодах черемхи та чорної смородини серед фенольних сполук переважають антоціани, які виступають натуральним барвником і надають готовому виробу привабливого кольору.

Також слива, чорна смородина та черемха є цінним джерелом пектину, який є радіопротектором. Встановлено, що у сливі вміст пектинових речовин становить 0,81 %, у чорній смородині 0,9 %, у черемхі 0,76 %. Як видно з наведених даних обрана сировина має значний вміст пектину, володіє гарною драглетвірною здатністю, що дозволяє отримати форму і забезпечує привабливий вигляд кондитерським виробам.

Шляхом пробних варок було встановлено співвідношення інгредієнтів та оптимальні технологічні режими, які забезпечують одержання готового виробу високої якості. При додаванні плодово-ягідного міксу у кількості 25-30 % готовий виріб був необхідної драгледоподібної консистенції, мав приємний кисло-солодкий смак.

Висновки. У даній роботі підтверджено доцільність використання нової сировини для виробництва фруктово-желейного мармеладу, що дозволяє розширити асортимент мармеладних виробів та асортимент кондитерських виробів оздоровчого призначення.