

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



**МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ**

***„ОЗДОРОВЧІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ ТА ДІЄТИЧНІ
ДОБАВКИ: ТЕХНОЛОГІЇ, ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕКА”***

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

7 листопада 2024 р.

КИЇВ НУХТ 2024

СТВОРЕННЯ НОВИХ СНЕКОВИХ ВИРОБІВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ ТОМАТНОЇ СИРОВИНИ

Ольга Душак, Євген Кіях

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Надзвичайної актуальності в умовах сьогодення отримує прагнення зберегти здоров'я для активного життя та довголіття. Все більше людей намагаються вести здоровий спосіб життя та дотримуються принципів здорового харчування. Враховуючи ці фактори, розширення та вдосконалення ринку натуральних харчових продуктів є перспективним. Асортимент здорових перекусів постійно розширюється, завойовуючи серця все нових та нових споживачів. Щодня випускають та впроваджують нові категорії товарів на ринку натуральних солодощів: сухофрукти, снеки, батончики, пастила з цукром та без, цукерки, мармелад, рисові вафлі, тощо.

Якщо спиратися на висновки Global Health and Ingredient Insights, майже третина українців контролює свою вагу, свідомо складають свій раціон харчування, особливо звертаючи увагу на продукти зі зниженим вмістом цукру. Маркетингові дослідження зазначають, що 79–80 % споживачів не бажають в складі продуктів бачити штучні добавки та барвники, 80 % – гормони та антибіотики та приблизно 74 % респондентів – противники ГМО [1]. Недостатнє споживання фізіологічно функціональних інгредієнтів провокує погіршення самопочуття та призводить до збільшення захворювань, особливо у дітей. Природним джерелом цих речовин є плодоовочева сировина, здатна забезпечити споживача необхідною кількістю фізіологічних і поживних речовин [2].

У ХХІ столітті наука про здорове харчування значно змінила харчові уподобання людей і висунула овочі та фрукти у меню на перше місце. Фруктово-овочеві страви – це головне джерело мінеральних речовин таких, як солі кальцію та натрію, фосфору, заліза, а також вітамінів групи В, аскорбінової кислоти та каротину.

Ароматичні речовини, які містяться в овочах, збуджують апетит, урізноманітнюють харчування. Асортимент овочів сприяє збільшенню різноманітності та розширенню асортименту вітчизняної продукції. Враховуючи вищезазначені факти, виробництво високоякісної продукції, що збагачена корисною фізіологічно-функціональною сировиною, а саме: вітамінами, харчовими волокнами, мінеральними речовинами є актуальним [3].

Актуальність роботи спричинена порушенням логістичних ланцюгів та розширенням асортименту продуктів тривалого зберігання. Тому наша увага зосередилась на розробці не тільки корисних продуктів, а і зручних у споживанні та зберіганні.

Аналізуючи асортимент снекової продукції, висунуто припущення про можливість використання томатів для виробництва пастили. Пастила – це харчовий продукт, який отримують висушуванням фруктового або овочевого пюре, яку розподіляють тоненьким, рівномірним шаром і піддають сушінню до отримання 77–80 % вмісту сухих речовин. Короткочасна та низькотемпературна обробка запобігає псуванню та втраті фізіологічно функціональних інгредієнтів. Пастила має достатньо простий склад, але незважаючи на це, вона є корисною, багата складними вуглеводами, клітковиною, вітамінами, мінеральними речовинами, а саме вмістом: калію, кальцію, магнію, заліза, йоду. Ці компоненти допомагають відновити енергію, покращити обмін речовин та очистити шлунково-кишковий тракт від шлаків та токсинів.

Аналіз літературних джерел свідчить про те, що більшість пастили є одно- або двокомпонентною. Ці снекові вироби мають істотний недолік, а саме малу кількість і однорідність органічних кислот, вітамінів та мінеральних речовин. Крім того, недостатньо виражені та естетично привабливі їх органолептичні показники, такі як колір, аромат та смак. Шляхом вирішення цього питання є розширення асортименту пастильних снеків за рахунок купажування кількох видів рослинної сировини, що забезпечить продукт усіма групами фізіологічно функціональних інгредієнтів зі значним вмістом для забезпечення їх лікувально-профілактичних властивостей.

Література

1. Шляхи використання томатної сировини в технологіях виробництва овочевих снеків / О. В. Душак, В. В. Шутюк, К. В. Рубанка, Є. Б. Кіях // Таврійський науковий вісник. – 2024. – Вип. 2. – С. 131–137. – (Серія : Технічні науки).
2. Душак, О. В. Розширення асортименту снекової продукції із плодово-овочевої сировини / О. В. Душак, С. А. Бут, Є. Б. Кіях // Інноваційні технології та підвищення ефективності виробництва харчових продуктів : тези доповідей IV Всеукраїнської науково-практичної конференції в заочній формі, 20 жовтня 2023 р., м. Умань. – 2023. – С. 55–57.
3. Кіях, Є. Б. Створення рецептур томатних снеків / Є. Б. Кіях, О. В. Душак, С. А. Бут // Інноваційні технології розвитку харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства: наукові пошуки молоді : Всеукраїнська науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих вчених, 26 жовтня 2023 р. – Харків : ДБТУ, 2023. – С. 22.