

## 7. Органічні томатні снеки — інноваційний продукт на ринку харчових продуктів

Анна Шульга, Інна Зінченко

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

**Вступ.** Харчові концентрати останнім часом набрали високої популярності у споживачів, особливо це стосується снекової продукції. Але, на жаль, більшість з них мають низьку харчову цінність, високий вміст жирів і харчових добавок синтетичного походження (консерванти, стабілізатори, барвники, ароматизатори, підсилювачі смаку тощо). Така продукція може викликати шкоду здоров'ю людини і розлад системи травлення.

Такий стан речей можна змінити за рахунок використання натуральної органічної сировини, а в якості основних компонентів обрати ті, що характеризуються вищим вмістом корисних біологічно активних речовин. Органічна сировина сільськогосподарського походження відрізняється від конвекційної кращим смаком, вмістом більшої кількості поживних речовин та відсутністю шкідливих речовин, що зазвичай використовуються при традиційних способах виробництва.

**Матеріали і методи.** Для дослідження використовувалася овочева сировина – томатне пюре, а також насіння соняшника та кунжуту.

Для дослідження впливу використовуваної сировини на показники якості готового продукту використовувались стандартні органолептичні, аналітичні, хімічні, фізико-хімічні і експериментально-статистичні методи досліджень.

**Результати.** В розроблених овочевих снеках в якості основної сировини використовуються томатне пюре, насіння соняшника та насіння кунжуту. Така сировина була обрана за рахунок високих показників харчової цінності кожного компоненту. Так в томатному пюре міститься багато β-каротину, вітаміну Е та вітаміну С. Томати багаті на магній, молібден, залізо, марганець та мідь. Вміщують також високий вміст клітковини і пектинових речовин, і нарешті, до їх складу входять антиоксиданти лікопін та холін.

Насіння соняшника містить багато кальцію, заліза, магнію, фосфору, цинку, марганцю, вітаміни С, Е, А. Насінню соняшниковому притаманні протизапальна дія. Біологічно активні речовини, що містяться в насінні, беруть участь у відновленні нервових клітин та регуляції їх діяльності, регулюють імунну реакцію та виділення гормонів. Насіння кунжуту багаті на рибофлавін, що покращують розвиток дитячого організму, та кальцію, що бере участь у побудові кісткової тканини і суглобів. Фітостероли, які також наявні в кунжуті, допомагають розчиняти холестеринові бляшки в судинах, перешкоджають ріст ракових пухлин і покращують імунітет. Насіння кунжуту характеризується високим вмістом тіаміну, заліза, магнію, марганцю, фосфору та цинку.

Використання запропонованої органічної сировини дозволить отримати низькокалорійний продукт з високою харчовою цінністю. А за рахунок сушіння, тобто при видаленні вологи, корисні речовини будуть ще концентруватися у продукті.

Використання конвективного сушіння за невисоких температур забезпечить приємну хрустку структуру продукту та краще збереження есенціальних речовин в процесі виробництва томатних снеків.

**Висновок.** За результатами дослідження встановлено, що використання овочевої та зернової сировини доцільне при виробництві органічної снекової продукції.