

23. Перспективи створення цукрових кондитерських виробів геродієтичного призначення

Артем Ушаповський, Надія Івчук

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Сьогодні Україна є країною, у якій 25% населення становлять люди віком старші за 60 років. Пенсійний вік у нашій країні теж збільшений до цієї межі. Тому українцям необхідно дбати про своє здоров'я і, в першу чергу, про правильно організоване, раціональне харчування, в якому вирішальну роль відіграє регулярне надходження до організму комплексу макро- та мікронутрієнтів. Раціональне геродієтичне харчування може зменшити кількість найбільш поширених захворювань людей похилого віку, таких як цукровий діабет, захворювання опорно-рухового апарату (артрит, остеопороз), шлунково-кишкового тракту, серцево-судинні захворювання та захворювання органів зору.

Матеріали і методи. Приготування желейних кондитерських виробів проводили за рецептурою, використовуючи цукор білий кристалічний, крохмальну патоку, желатину, модифікований крохмаль та плодово-овочеve пюре. Оцінку якості сировини та готової продукції проводили за стандартними методами досліджень – хімічними, фізико-хімічними та органолептичними.

Результати. Сьогодні цукрові кондитерські вироби разом з іншими традиційними харчовими продуктами стали об'єктом для вдосконалення та створення на їхній основі нових видів продукції, збагачених природними біологічно активними речовинами (БАР). Джерелом природних БАР у складі таких виробів є пюре, соки, екстракти, підварки з плодів, овочів, культурних та дикорослих ягід, лікарських трав тощо.

Метою досліджень було встановити оптимальну кількість плодово-овочевого пюре у рецептурі желейних кондитерських виробів геродієтичного призначення. Для дослідження використовували сливове, яблучне, абрикосове та гарбузове пюре. В якості структуроутворювача використовували желатину у кількості 2-3%.

У результаті досліджень було встановлено, що кількість плодово-овочевого пюре у складі рецептури становить 25-30%. Завдяки внесенню до рецептури рослинної сировини, дослідні зразки мали приємний смак і аромат, привабливий колір, та не потребували додаткового внесення синтетичних ароматизаторів та барвників. Желейні кондитерські вироби виготовлені за новою рецептурою, відрізнялась більшою стійкістю під час зберігання в традиційно прийнятному пакуванні.

Висновок. Проблема вдосконалення системи харчування для людей похилого віку є важливою соціальною програмою в Україні, оскільки її вирішення впливає не тільки на життя людини, але й на подовження активного, творчого періоду, збереження здоров'я, бадьорості, працездатності; сприяє зменшенню кількості аліментарних захворювань і знижує ризик передчасного патологічного старіння.

Включення до рецептури желейних виробів плодово-овочевого пюре сприяє збалансованості їхнього хімічного складу, зниженню вмісту легкозасвоюваних вуглеводів, дозволяє підвищити вміст вітамінів, мінеральних речовин та антиоксидантів у готовому продукті. Розроблені желейні вироби геродієтичного призначення дозволяють розширити асортимент спеціалізованих продуктів для людей похилого віку, що є перспективним напрямком в індустрії здорового харчування.