

УДК 637.148.2.041

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ЩАВНАТУ ДЛЯ ЗБАГАЧЕННЯ ШВИДКИХ ЗАКУСОК

Піддубний Р. Б., Зінченко Т.В., Корецька І. Л.
Національний університет харчових технологій

Вступ. В умовах сучасного темпу життя, важких трудових буднів, харчування населення стає дедалі ненормованим та не достатньо поживним, що не цілком задовольняє фізіологічні потреби людини. Дедалі більшої популярності у харчуванні набирає «швидка їжа», зокрема ринок все більше поповняється новим різновидом швидких закусок – снеками. Снек (перекуска) – харчовий продукт для швидкого тамування голоду перед основними прийомами їжі. Традиційно призначені для швидкого вживання «на ходу» і розраховані на довгий термін зберігання. До них можна віднести: чіпси, сухарики, попкорн, кукурудзяні палички, кренделі, брецелі, тощо. Такі продукти при дозволяють швидко втамувати почуття голоду, однак містять у невеликій кількості вітаміни та мікроелементи. Розширення сировинної бази для вказаних закусок, з метою створення інноваційних продуктів оздоровчого, функціонального та лікувально-профілактичного призначення, є важливим завданням [1, 3]. Актуальним є застосування нетрадиційних видів сировини, яка містить значну кількість біологічно активних сполук, і дає можливість створювати продукти з високою харчовою цінністю.

Мета роботи – визначення форми внесення біологічної добавки до основної рецептури.

Результати досліджень. Щавнат – нова гібридна культура, створена на основі RumexpatientiaL.4 Rumextianschanicus Losinsk, немає аналогів у світі та в Україні. Виведення нової культури багатофункціонального призначення щавнату належить Національному ботанічному саду ім. М.М. Гришка Національної академії наук України. До складу щавнату входить протеїн, аскорбінова кислота, каротин, невелика кількість цукрів, ліпіди. Щавнат використовується як харчова, енергетична лікарська рослина[2].

Залежно від різновиду снеку щавнат, як добавка, може використовуватись у вигляді гомогенізованої пасти та у порошкоподібному виді. В результаті дегустаційної оцінки та порівняльного аналізу харчової цінності снеку (брецель італійський), де щавнат виступав у ролі додаткового джерела білків, вітамінів та поліпшувач мінерального складу, снек отримав задовільну органолептичну оцінку (рис.1).

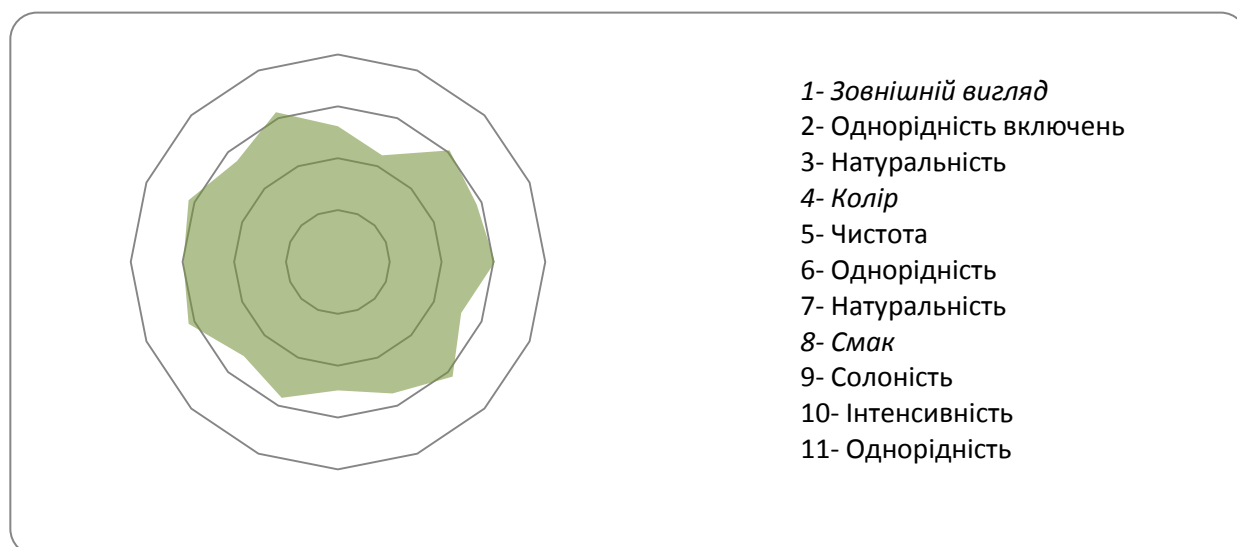


Рис.1 Профілограма органолептичних показників якості інноваційного брецеля.

Новий продукт володіє специфічним запахом та кольором. Порівняння велось відносно контрольного зразка (табл.1).

Таблиця 1. Порівняльний аналіз харчової цінності закусок

Назва продукту	Вміст в 100 г, г			Енергетична цінність, ккал
	Білків	Жирів	Вуглеводів	
Брецель «Італійські брецелі», Румунія	7,2	16	50	360
Чіпси ТОВ «Клуб Чіпсів», Україна	2,2	36,7	49,3	510
Сухарики «Maretti», Італія	9	14,5	64,7	427
Попкорн МПП «Круїз», Україна	7,9	1,1	68,8	323
Кукурудзяні палички ТОВ «Снек-Дніпро», Україна	6	20,5	67,3	419
Кренделі «Lorens», Польща	9,6	6,5	68	368
Брецель з шавнатом 10%	9,9	16,06	50,3	385

Як видно з табл.1 харчова цінність продукту також зросла у той час, коли енергетична цінність залишається на середньому рівні.

Висновки.

1. Результати досліджень є цінними при розробленні нових снекових виробів функціонального призначення та впровадженні їх на ринку України.
2. Розроблено новий вид високоякісного продукту «Брецель з шавнатом».

Список використаних джерел

1. Снеки, їх види. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://uk.wikipedia.org/wiki/Снек_\(значення\)](https://uk.wikipedia.org/wiki/Снек_(значення)). Дата звернення 30.04.2018 р.
2. Рахметов Д. Шавнат: и овощ, и корм и фитотопливо / Д. Рахметов, С. Рахметова // Зерно. - 2011. - №3. - С.8-10.
3. Лаленко Т.В., Бахмач. В.О., Корецька І.Л., Зінченко Т. В. Бандуренко Г.М. Використання нетрадиційної сировини у технології приготування молочного соусу. В журн. Харчова промисловість № 22, 2017 р. С 16-22.