

45. Перспективи виробництва мармеладу оздоровчого призначення на основі вишневого пюре з додаванням насіння чіа

Віталій Гоцуляк, Артем Ущановський

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Стан ринку кондитерських виробів за останні 5 років значно змінився. Це обумовлено багатьма факторами, одним з головних є соціально-економічна ситуація в країні, що призводить до низької купівельної спроможності. Використання у складі цукрових кондитерських виробів синтетичних ароматизаторів, барвників та цукру негативно впливає на здоров'я населення та призводить до харчової недостатності.

Тому актуальним завданням серед науковців є пошук нових рецептурних інгредієнтів та зміна складу продукту для отримання меншої цінової політики та підвищення харчової та біологічної цінності готових виробів.

Одним з таких продуктів може бути мармелад, оскільки має відносно просту технологію виробництва.

Матеріали і методи. У роботі використовували традиційну технологію виробництва мармеладу на пектині. Для отримання мармеладу оздоровчого призначення було використано вишневе пюре та насіння чіа. Під час досліджень використовували загальноприйняті методи: органолептичні, фізико-хімічні.

Результати. Вишневе пюре отримували за класичною технологією. Проаналізовано хімічний склад вишневого пюре. У 100 грамах пюре міститься 585 мг фенольних речовин в перерахунку на галову кислоту, загальний вміст флаваноїдів - 130 мг катехіну, загальний вміст антоціанів становить 800 мг ціанід-3-глікозиду. Вишневе пюре проявляє імуностимулюючу, антиоксидантну, судинозміцнювальну дію.

Також проаналізовано хімічний склад насіння чіа. Визначено, що 100 г насіння чіа задовольняють добову потребу організму людини у вітамінах: 19 % добової норми вітаміну Е, 10% піридоксину, понад 40% тіаміну, 40% ніацину та 75% фолацину, також забезпечують добову потребу в мінеральних речовинах: в калії на 21%, кальції – на 59,4%, залізі – на 47,3%, цинку – на 38,3%, магнії – на 74,1%, фосфорі – на 90%, міді – на 109%.

Дані інгредієнти чудово поєднуються та надають продукту оздоровчих та профілактичних властивостей.

Ягоди вишні покращують травлення, підвищують апетит, допомагають при виведенні шлаків та володіють антиоксидантними властивостями, також вишню використовують для профілактики і лікування анемії.

Використання насіння чіа при виробництві мармеладу також дає свої переваги, адже завдяки багатому хімічному складу можна отримати продукт з оздоровчими та профілактичними властивостями.

Насіння чіа покращує роботу серцево-судинної системи, стан зубів, зміцнює кістки, знижує рівень холестерину в крові.

Висновки. Проаналізувавши отримані дані можна сказати, що розроблення мармеладу на основі вишневого пюре з додаванням насіння чіа буде досить ефективним та доцільним. Готовий продукт має приємні органолептичні та фізико-хімічні показники, що дає змогу отримати мармелад з оздоровчими та профілактичними властивостями.