

ЗЕФІР ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Олександра Коваленко, Ірина Гойко

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Серед населення України, особливо у дітей, великим попитом користуються кондитерські вироби. Аналіз літературних джерел свідчить, що використання збагачувачів природного походження, що дозволяє створити нову продукцію, суттєво розширити асортимент та збільшити термін зберігання, у складі кондитерських виробів є досить популярними. Тому, актуальним є розроблення нових видів кондитерських виробів, а саме зефіру, з використання різноманітних фруктів та ягід. Крім того, використання низьких температурних режимів, помірний механічний вплив, наявність пектинових речовин, що містяться в ягідній сировині, при виробництві зефіру, дозволяють максимально зберегти корисні властивості внесених нутрієнтів [1].

Матеріал і методи. Для збагачення зефіру було обрано пюре журавлини.

Для досліджень використовували загальноприйняті методи досліджень, серед яких титриметричні, фотоколориметричні, рефрактометричні та органолептична оцінка.

Результати. Ягоди журавлини мають лікувально-профілактичні властивості, володіють тонізуючим та освіжаючим ефектом, підвищує розумові та фізіологічні здібності людини. Журавлина багата на вітаміни С, В₁, В₂, Р, РР, Е, мікроелементи: натрій, йод, марганець, магній, алюміній, кальцій, залізо, кремній, титан та інші. [2].

Для одержання пюре із ягід журавлини проводять наступні операції: миття, калібрування, очищення, подрібнення та стерилізацію продукту. Ягоди сортують за якістю, видаляючи при цьому гнилі, зелені, перестиглі, м'яті плоди, сторонні домішки і плодоніжки. Відсортовані ягоди миють під душем або у ваннах з чистою водою шляхом двотриразового занурення решіт з ягодами у воду. Після миття ягоди залишають на 5...10 хв у решетах для стікання води. Потім для одержання однорідної маси проводять протирання та фінішування пюре, розмір частинок якого має становити 0,5 мм. Стерилізація продукту відбувається при температурі 105 °С для запобігання мікробіологічного псування продукту. Отримане пюре зберігають за температури 4°С.

В якості основи для виробництва зефіру використовували яблучне пюре. Проводили дослідження співвідношення яблучного та журавлинного пюре, які показали, що найоптимальнішою концентрацією журавлинного пюре стала концентрація, що складає 40 % до всієї маси пюре. При такому співвідношенні ми отримуємо продукт, який в процесі зберігання не втрачає своїх смакових якостей, має приємний солодко-кислуватий смак, колір рівномірно біло-рожевий та має рівномірну дрібнопористу структуру.

Розроблено рецептуру зефіру та розраховано його харчову та біологічну цінність. Проведено SWOT-аналіз розробленого зефіру та наведено сильні та слабкі сторони.

Здійснено аналіз небезпечних чинників при виробництві зефіру. Основною групою небезпек є біологічні. Розглянуто також хімічні та фізичні фактори безпеки. Розроблено план HACCP для виробництва зефіру.

Для визначення якості та безпеки розробленого зефіру використовували комплексний показник якості, який має показник 0.86, що за шкалою бажаності Харрінгтона визначається в інтервалі оцінки відмінно.

Висновки. Таким чином, використання пюре з журавлини при виробництві може як забарвлювати кінцевий продукт, так і надавати йому лікувальних властивостей. Розроблений зефір не поступається за органолептичними і технологічними показниками контрольному зразку та має високу поживну цінність, що дозволяє розширити асортимент кондитерських виробів оздоровчого призначення.

Література

1. Башта А. О., Ковальчук В. В. Розроблення способу отримання зефіру оздоровчого призначення. *Харчова промисловість : науковий журнал*. Київ : НУХТ, 2014. № 16. С. 37–41.
2. Устименко І., Рашевська Т. Розроблення технології масляної пасти на основі фруктозного сиропу з журавлини. *Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : програма і матеріали 80-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 10–11 квітня 2014 р.* Київ : НУХТ, 2014. Ч. 1. С. 500.