

ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Алла Башта, Надія Івчук

Національний університет харчових технологій

Email: albashta@nuft.edu.ua

Кондитерські вироби є великою групою висококалорійних харчових продуктів. Основним значним недоліком кондитерських виробів є їх низька фізіологічна цінність – вони практично повністю позбавлені таких важливих біологічно активних речовин (БАР), як вітаміни, харчові волокна, мінеральні речовини та ряд інших БАР.

Цукрові кондитерські вироби, зокрема мармелад желейний, мають значний попит у населення, особливо в дітей, завдяки приємному смаку та зовнішньому вигляду. Проте, на жаль, це досягається найчастіше за рахунок використання синтетичних барвників, ароматизаторів, які не мають позитивного впливу на якість готових виробів, а їх споживання негативно впливає на організм людини. Зараз на вітчизняному ринку представлено недостатньо широкий асортимент рослинних добавок із плодово-ягідної та нетрадиційної лікарсько-технічної сировини (пюре, пасти, концентровані соки, порошки), які можуть використовуватись для підвищення біологічної цінності та як забарвлювальні речовини желейного мармеладу [1].

Метою даної роботи стало створення композиції плодово-ягідного міксу з високим вмістом БАР та отримання на його основі желейного мармеладу оздоровчого призначення.

Кожний вид плодово-ягідного пюре має свої цінні біологічно активні речовини, якими може бути збагачена харчова продукція. Тому доцільним є не тільки розширення сировинної бази пюре, а й створення купажних сумішей для мармеладу з метою забезпечення його більш цінного вмісту біологічно активних речовин. Нами в якості збагачувачів було обрано пюре із сливи, чорної смородини та черемхи. Вибір саме цієї сировини обумовлений тим, що вона є цінним джерелом біофлавоноїдів, пектинових речовин, макро - і мікроелементів, вітамінів, органічних кислот та широко розповсюджена на території всієї України.

Встановлено, що загальний вміст поліфенолів у досліджуваних зразках сливи 830 мг%, чорної смородини 1200 мг%, черемхи 1400 мг%. У плодах черемхи та чорної смородини серед фенольних сполук переважають антоціани, які виступають натуральним барвником і надають готовому виробу привабливого кольору.

Також слива, чорна смородина та черемха є цінним джерелом пектину, який є радіопротектором. Вміст пектинових речовин у досліджуваних зразках сливи склав 0,86 %, чорної смородини 1,6 %, черемхи 0,94 %. Як видно з наведених даних обрана сировина має значний вміст пектину, володіє гарною драглетвірною здатністю, що дозволяє отримати форму і забезпечує привабливий вигляд кондитерським виробам.

Шляхом пробних варок було встановлено співвідношення інгредієнтів та оптимальні технологічні режими, які забезпечують одержання готового виробу високої якості. При додаванні плодово-ягідного міксу у кількості 25-30 % готовий виріб був необхідної драгледоподібної консистенції, мав приємний кисло-солодкий смак.

У даній роботі підтверджено доцільність використання нової сировини для виробництва мармеладу, що дозволяє розширити асортимент кондитерських виробів оздоровчого призначення, підвищити їх харчову цінність.

Література.

1. Артамонова М. В. Технологія мармеладу желейного з використанням кріаспорошків рослинного походження / М. В Артамонова, Г. М. Лисюк, Н. Ф. Туз. – Х. : ХДУХТ, 2015. – 134 с.