

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Використання рослинної сировини для збагачення кондитерських мас

М.В. Янчик, О.В. Неміріч, О.М. Вашека

Національний університет харчових технологій

У зв'язку з несприятливим екологічним становищем, яке склалося в Україні, актуальною є проблема створення нових видів харчових продуктів, і в тому числі кондитерських виробів, підвищеної харчової та біологічної цінності.

Кондитерські маси є оздоблювальними напівфабрикатами, що широко використовуються в закладах ресторанного господарства. З огляду на це, проведено дослідження зі створення кондитерських мас з використанням помади основної при додаванні порошків з моркви, бананів, насіння кунжуту та горіхової сировини.

Розрахунковим методом збалансовано хімічний склад декількох рецептурних композицій кондитерських мас. За першим варіантом, до готової помадної маси було додано порошок моркви та перетертий кунжут. Порошок моркви містить вітаміни групи В, РР, С, Е, К. В ньому присутній каротин, який у організмі людини перетворюється на вітамін А. Присутня також достатня кількість мінеральних речовин та мікроелементів (калій, залізо, фосфор, магній та ін.), які необхідна для організму людини, ефірних олій, пантотенова та нікотинова кислоти. Оскільки β -каротин є жиророзчинним вітаміном, найкраще він засвоюється разом з жиром та вітаміном Е, з цією метою у даний зразок додали перетерте насіння кунжуту. У **насінні кунжуту** багато жирного масла, що складається в основному з ефірів гліцерину і органічних кислот, насичених і поліненасичених жирних кислот і тригліцеридів. У них міститься сезамін– потужний антиоксидант, здатний знижувати в крові загальний рівень холестерину, попереджати розвиток багатьох захворювань, і в тому числі раку.

У другому випадку до рецептурної композиції кондитерських мас внесено оптимізоване співвідношення порошку з банану та пасту з горіхової сировини – ядер з волоських горіхів або арахісу. В бананах містяться дубильні та ароматичні речовини, ферменти, вітаміни С, В₁, В₂, В₆, РР, провітамін А, солі кальцію, магнію, натрію, фосфору, заліза і багато калію. Основні компоненти горіхів легко засвоювані жири (60...70%). Крім того, горіхи містять цінний білок, значну кількість вітаміну Е і вітаміни групи В, мінеральні елементи (калій, фосфор, магній, залізо) і клітковину.

В результаті було досліджено органолептичні показники вище описаних зразків: привабливий зовнішній вигляд, оригінальний смак, запах, а особливо консистенцію, яка виявилась дуже пластичною, що сприятиме формуванню в батончики або виступати як оздоблювальні напівфабрикати для широкого спектру борошняних кондитерських виробів.

Таким чином, створено рецептурні композиції кондитерських мас підвищеної харчової цінності з використанням рослинної сировини.