

ТЕХНОЛОГІЇ ЗБИВНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ ПОЛІКОМПОНЕНТНИХ РОСЛИННИХ ПАСТ

Строга О.О., Бредіха М.А., гр. ТХКЗ-20м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **К.Р. Касабова**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Якість харчування, екологічні фактори та сучасний темп життя наразі мають найбільший вплив на здоров'я людей. Так, коригування звичайного асортименту продуктів на нові функціональні, які сприяють поліпшенню діяльності організму людини, дозволить створити новітній харчовий ринок.

Солодощі традиційно користуються підвищеним попитом усіх верств населення, як дітей, так і дорослих. Серед усього асортименту виділяється група збивних кондитерських виробів, до якої належить пастила, зефір, лукум, збивні цукерки. Ці вироби отримані на основі піноподібних мас, а їх широке застосування пояснюється наявністю значної частки повітряної фази з високим ступенем її дисперсності. Технологічною перевагою цієї групи кондитерських виробів є низькі температурні режими виробництва, які надають можливість для використання широкого спектру рослинних добавок для збагачення виробів фізіологічно функціональними інгредієнтами.

Збивні кондитерські вироби містять харчові речовини (пектини тощо), які зменшують надходження до організму радіонуклідів та підвищують стійкість організму до дії радіації. Підвищення вмісту корисних речовин у продуктах дозволить не тільки надати функціональних властивостей, а й зменшити частку легкозасвоюваних вуглеводів і як наслідок знизити енергетичну цінність продукту.

У ХДУХТ розроблені технології виробництва полікомпонентних рослинних паст (плодоовочевих, фруктових, та плодово-ягідних) з високим вмістом фізіологічно функціональних інгредієнтів, який досягається шляхом застосування низьких температурних режимів сушіння та досушування.

Нами вивчено функціонально-технологічні властивості обраних полікомпонентних рослинних паст, встановлено їх раціональні кількості у технологіях зефіру, пастили та збивних цукерок. Проведено дослідження органолептичних і фізико-хімічних показників якості виробів з додаванням добавок із рослинної сировини. Встановлено, що розроблені вироби не поступаються традиційним, а за деякими показниками перевищують їх.