

## **ТЕХНОЛОГІЯ ПАСТИЛЬНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ ФІЗІОЛОГІЧНО-ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ**

**Федорчак С.В., гр. ТХК-46М,  
Ніколенко Г.П., гр. ТХКЗ-20М, Корабель О.В., гр. ТХК-47**  
Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **М.В. Артамонова**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Кондитерські вироби належать до числа важливих і улюблених компонентів харчового раціону всіх вікових груп населення. Виробництво кондитерських виробів є однією з галузей вітчизняної промисловості, що динамічно розвивається. На сьогодні досить актуальним є розробка високоякісних кондитерських виробів з метою зниження цукроємності, створення виробів оздоровчої дії, лікувально-профілактичного призначення, виробів з біологічно активними речовинами, що підвищують стійкість організму в екологічно несприятливих умовах.

Пастильні вироби набули свого поширення завдяки ніжній структурі та приємному смаку, але вони бідні на вітаміни та мінеральні речовини. До того ж, мають високий глікемічний індекс і як наслідок викликають різкий стрибок рівня глюкози в крові, тому рекомендовані до виключення з раціону людей, що мають порушення обміну речовин, особливо хворих на цукровий діабет.

Метою дослідження було вивчення можливості використання фізіологічно-функціональних інгредієнтів рослинного походження в технології пастильних виробів з метою розширення асортименту цієї групи виробами оздоровчої дії.

Були проведені дослідження щодо можливості використання в технології пастильних виробів рослинних добавок з низьким глікемічним індексом, а також порошоків з рослинної сировини, отриманих за низькотемпературними технологіями. Розроблено рецептури та технологію на нові пастильні вироби. Визначено раціональні дозування і стадію внесення рослинних добавок, органолептичні та фізико-хімічні показники якості нових виробів.

Використання рослинних добавок з низьким глікемічним індексом та кріопорошків в технології пастильних виробів дозволяє підвищити харчову цінність готових виробів, виключити з рецептури цукор білий, синтетичні барвники та ароматизатори, отримати різноманітну кольорову гамму, а також покращити структурно – механічні та фізико – хімічні показники готових виробів.