

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ЯГІД ЖУРАВЛИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА МАРМЕЛАДУ

Прагнення до здорового способу життя набирає силу. Населення високорозвинутих індустріальних країн проявляє все більшу цікавість до здорової їжі. На цій хвилі харчова індустрія починає переорієнтовуватися на виробництво продуктів харчування з новими якостями, поліпшуваними здоров'я.

Позитивний вплив на людський організм речовин, що містяться в окремих продуктах харчування, все частіше стає предметом численних досліджень. Науковий прогрес дозволяє легше знаходити зв'язок між біохімічними структурами, які природним чином зустрічаються в продуктах харчування, і їх впливом на здоров'я. Але не тільки успіх в науці і технологіях пробуджують інтерес до створення нових продуктів функціонального харчування. Із-за витрат на медичну допомогу, що постійно збільшуються, кожна людина стає все більш зацікавленою в самостійній підтримці здоров'я. У будь-якому віці людям хочеться бути в хорошій формі і зберігати працездатність.

Сучасна кондитерська промисловість випускає мармелад в основному желейний, такий, що містить велику кількість штучних харчових добавок у вигляді фарбників, загусників, стабілізаторів і ін., оскільки він має достатньо низьку собівартість. Як показали наші дослідження, натуральних інгредієнтів такий мармелад не містить, навіть якщо вони заявлені в маркіровці. І хоча мармелад вважається за дієтичний низькокалорійний кондитерський виріб, однієї з найбезпечніших для дітей солодощів, яка не містить жиру, користі для організму такий продукт приносить не багато.

Перспективним напрямом поліпшення якості продуктів харчування та розширення асортименту, в тому числі фруктовоягідних кондитерських виробів, можна вважати використання місцевої дикорослої плодово-ягідної сировини, як у свіжому, так і в переробленому вигляді.

Дикорослі ягоди є джерелом вітамінів, макро- і мікроелементів, які містяться в них у легко засвоювальній формі і в оптимальних для організму людини співвідношеннях, і можуть бути використані в якості цінної сировини в харчовому виробництві.

Ми пропонуємо виготовляти мармелад на основі пюре з ягід журавлини. Журавлина – це багатюще джерело вітамінів, макро- і

мікроелементів. У її склад входять: бор, залізо, йод, калій, кальцій, магній, марганець, срібло, фосфор; вітаміни: В₁, В₂, С, К, РР; органічні кислоти: бензойна, лимонна, хінна, яблучна і ін. Завдяки вмісту пектину в ягодах журавлини мармелад, виготовлений на основі їх пюре, характеризується високою засвоюваністю, цінними смаковими і дієтичними властивостями і може розглядатися як продукт профілактичного призначення. Журавлину використовують як речовину, що бадьорить, активізує розумову діяльність і зміцнює судини. Вона має особливу здатність збирати в організмі різні хвороботворні бактерії і виводити їх з організму. Журавлина прекрасно стимулює роботу підшлункової залози, а найголовніша її властивість - регулювання системи згортання крові.

Розроблена нами технологія виробництва мармеладу на основі ягід журавлини складається з наступних етапів: підготування та дозування сировини; подрібнення журавлини; приготування пюре; додавання цукру; варіння маси до загустіння; додавання студнеутворювача; формування; охолодження; сушіння.

В експерименті ми досліджували можливість утворювати студінь журавлинною масою без додаткового введення студнеутворювачів та зі студнеутворювачами. Без додаткового введення студнеутворювача пюре не загусло. Це пов'язано з тим, що до ягідного пюре було додано 3 частини цукру, отже концентрація пектину зменшилась. Якщо додати менше цукру, смак пюре дуже кислий.

В якості студнеутворювача було використано желатин та «Конфітюр» в концентраціях 1, 3, 6 та 9 % від об'єму пюре. Пюре, в яке додавали «Конфітюр» не застигло, тому подальше використання його в якості студнеутворювача було недоцільно. Консистенція зразка з 1% вмістом желатину була нестуднеподібна, поверхня липка. Зразок мармеладу з 3% вмістом желатину мав студнеподібну та щільну консистенцію, смак приємний, гармонійний. Збільшення концентрації желатину погіршувало консистенцію продукту – вона була занадто щільна. Таким чином встановлено, що для виробництва мармеладу на основі журавлини, оптимальними є концентрація желатину 3%, та додавання цукру у співвідношенні 3:1 загального об'єму отриманого пюре.

Використання ягід журавлини як сировини для виробництва мармеладу не тільки розширить асортимент плодово-ягідних виробів, але допоможе поліпшити якість продуктів харчування. Такий мармелад рекомендується включати в раціон малюків, починаючи з дворічного віку.