

## ЕКСТРАКТИ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ В ОСНОВІ ТЕХНОЛОГІЇ НИЗЬКОКАЛОРИЙНИХ СОЛОДКИХ СТРАВ

**Калініченко А.О., ст. гр. ХТ-07-4,**  
Науковий керівник – ст. викл. **Кондратюк Н.В.**  
Дніпропетровський національний університет ім. Олеся Гончара

Зміна способу життя й структури харчування — основні фактори поширення такого аліментарного захворювання, як ожиріння що, у свою чергу, призводить до виникнення й розвитку цукрового діабету 2-го типу, серцево-судинної, онкологічної патології тощо. Вирішувати цю проблему можна шляхом створення низькокалорійних кондитерських виробів, солодких страв та напоїв на основі природних цукрозамінників та підсолоджувачів.

У разі комбінування продуктів ферментативного гідролізу крохмалю та форм природного цукрозамінника стевіозиду, можна отримати харчові системи, яким притаманні високі фізико-технологічні показники. З них можна виготовляти кулінарні та кондитерські вироби у формі пружних, твердих, склоподібних тіл та в'язких еластичних гелів.

Так, нами було вивчено та детально описано хімічну будову мальтодекстрину та представника дитерпенових глікозидів – стевіозиду; створено ряд технологій низькокалорійних солодких страв із повною заміною цукру на досліджувану суміш; описано перебіг можливих хімічних реакцій та фізико-технологічні властивості харчових композицій, отриманих у ході технологічного процесу.

Так, за результатами органолептичної оцінки яблучного фаршу та желе визначено, що зниження показників консистенції джему відбувається завдяки розпаду декстринів та відповідної з цим зменшенням адгезійної властивості та в'язкості системи; яскравість кольору виготовлених зразків, порівняно зі стравами-аналогами, свідчить про відсутність протікання реакцій неензиматичного побуріння, що також пов'язано із особливостями хімічної будови стевіозиду та мальтодекстрину. Отримані зразки желе були більш пружними, драглі стійкими, із уповільненим синерезисом, порівняно зі стравами-аналогами. Окреслені переваги спричинені наявністю підвищеної вологутримуючої здатності мальтодекстрину.