

## ТЕХНОЛОГІЯ СОЛОДКИХ СТРАВ ІЗ ПІННОЮ СТРУКТУРОЮ З ВИКОРИСТАННЯМ ПЕКТИНУ-ЗОСТЕРИНУ

**Карандей А.В., гр. ТХ-09**

Науковий керівник – викладач-стажист **Гапоненко В.О.**  
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

В даний час в Україні, як і у всіх країнах розвиненого світу, відбувається значна зміна відношення людей до власного здоров'я. Здоров'я сучасної людини в значній мірі визначається характером і структурою харчування, які мають ряд дуже серйозних порушень. Основними порушеннями харчового статусу населення є: надлишок цукру, дефіцит поліненасичених жирних кислот, вітамінів, мінеральних речовин, харчових волокон. В рамках розвитку концепції оптимального харчування сформувався новий напрям науки про харчування - концепція оздоровчого харчування.

Продукти здорового харчування не є ліками, але допомагають попередити хвороби і старіння організму в екологічній обстановці, що склалася. Всілякі десерти користуються особливою популярністю в населення, завдяки їх високим смаковим достоїнствам, ніжній консистенції і привабливому зовнішньому вигляді. На сьогоднішній день є актуальною розробка солодких страв пінної структури оздоровчого призначення, яка б була збагачена вітамінно-мінеральним комплексом та мала знижену калорійність.

Нами були досліджені шляхи удосконалення солодких страв з пінною структурою за рахунок додавання екстракту стевії та пектину-зостерину. На підставі розрахунків харчової цінності, вітамінно-мінерального комплексу, піностійкості було розроблено удосконалений самбук оздоровчого призначення з додаванням екстракту стевії та пектину-зостерину. Новий самбук має стійкі органолептичні та фізико-хімічні показники, містить в своєму складі натуральні компоненти, володіє високими споживчими властивостями та має знижену калорійність.

Завдяки доступності рецептурних компонентів та не складному процесу приготування самбук функціонального призначення може використовуватися у ЗРГ для харчування різних верств населення.