

## СИНБІОТИКИ ЯК ФУНКЦІОНАЛЬНИЙ ІНГРЕДІЄНТ У ТЕХНОЛОГІЇ ПОМАДНИХ ЦУКЕРОК

**Пальчук С.О., магістрант**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Коркач Г.В.**

Одеська національна академія харчових технологій

Розвиток ринку продуктів функціонального харчування головним чином обумовлено погіршенням здоров'я населення України. При дисфункціях шлунково-кишкового тракту спостерігається зменшення абсолютної кількості біфідобактерій і, відповідно, збільшення загальної кількості анаеробів, у тому числі, які здійснюють токсичну дію на організм людини. На фоні зниження корисної мікрофлори відбувається збільшення патогенних та умовно-патогенних мікроорганізмів і продуктів їх метаболізму, що призводить до виникнення і загострення хронічних захворювань шлунково-кишкового тракту. У цьому зв'язку особливої уваги заслуговує питання про підтримання мікроекологічної рівноваги в шлунково-кишковому тракту як важливого захисного фактору життєдіяльності людини. В цьому аспекті синбіотики відіграють дуже важливу роль.

Синбіотик – це функціональний харчовий компонент тваринного, рослинного або мікробіологічного походження, який являє собою комбінацію пробіотиків і пребіотиків і надає синергічний ефект на фізіологічні функції і метаболізм людини.

Дія синбіотиків заснована на синергічному впливі комбінацій пробіотиків і пребіотиків один на одного, за рахунок якого не тільки найбільш ефективно імплантуються мікроорганізми-пробіотики, які вводяться до шлунково-кишкового тракту господаря, але і стимулюється його власна мікрофлора. Внаслідок чого, нормалізуються обмінні процеси в організмі людини та тварин.

На підставі вищевикладеного, важливим є організація використання синбіотиків в технології кондитерських виробів. Доцільним було вивчення можливості впровадження синбіотиків – капсульованих біфідобактерій і лактулози – в рецептуру помадних цукерок, які користуються попитом у всіх верств населення.

В роботі проведено комплекс досліджень по визначенню оптимальної масової частки лактулози та кількості мікрокапсульованих біфідобактерій, вивченню впливу добавки синбіотичної дії на якість напівфабрикатів і готових виробів. Проводили досліди, зокрема, по визначенню в'язкості, міцності, фракційного складу дослідної помадної маси, а також визначали органолептичні, фізико-хімічні показники готових цукерок.