

## **ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ СТЕВІЇ У ЗБИВНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБАХ**

**Войник В.І., гр. ТТМ-20**

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. **Дюкарева Г.І.**  
Харківський державний університет харчування торгівлі

Сьогодні існує проблема обмеження споживання цукру не тільки в чистому вигляді, але і в складі продуктів харчування. Це пов'язано із зменшенням фізичної активності населення та споживання висококалорійних харчових продуктів. В зв'язку з цим велике значення набуває питання зниження калорійності продуктів шляхом заміни цукру на підсолоджувачі натурального походження.

Серед усього розмаїття кондитерських виробів саме збивні кондитерські вироби набувають велику популярність. Але як і всі інші традиційні збивні кондитерські вироби мають у своєму складі незначний вміст вітамінів, мінеральних речовин та високу калорійність. З урахуванням цього встановлено доцільність розробки збивних кондитерських виробів із зниженою масовою часткою цукру.

Останнім часом широко використовується натуральний підсолоджувач – стевія. За смаковими показниками вона наближена до цукру, але солодша в 30...60 разів. Солодкий смак стевії забезпечують дитерпенові глікозиди – стевіозид і рибаудиозид, які до того ж володіють унікальними цілющими властивостями. При регулярному вживанні стевії знижується вміст глюкози в крові, зміцнюються кровоносні судини, гальмується ріст новоутворень.

В рецептурному складі збивних кондитерських виробів більше 50% масової частки складає білий кристалічний цукор. Це означає присутність великої кількості легкозасвоюваних вуглеводів, що обмежує їх споживання значними групами людей. Саме населення розвинених країн страждає порушенням вуглеводного обміну – цукровим діабетом.

Виходячи з вище викладеного, виникає зацікавленість до можливості заміни цукру, який під час виробництва кондитерських виробів виконує роль не тільки носія солодкого смаку, а й структуроутворювача, стевією, що є актуальним і своєчасним.

Нами встановлено, що вчені використовували натуральні підсолоджувачі в розробках нових продуктів, але проблема розширення асортименту кондитерських виробів із зниженою масовою часткою цукру є не вирішеною. А сегмент ринку таких продуктів залишається вільним.