

зовнішнього вигляду, невисокої ціни. Однак в умовах ринкової конкуренції актуальним є удосконалення існуючих технологій та розробка нових видів мармеладно-пастильної продукції. Це можливо за рахунок розробки інноваційних технологій, створення продуктів підвищеної харчової і біологічної цінності, спеціального призначення, а також використання нових сировинних інгредієнтів.

Використання рослинних добавок в технологіях цукрових кондитерських виробів є одним з пріоритетних напрямків досліджень, що проводяться з метою підвищення їх якості. Розроблена значна кількість технологій мармеладно-пастильних виробів підвищеної харчової цінності за рахунок внесення рослинних добавок з плодово-ягідної сировини і нетрадиційної лікарської сировини в формі пюре, паст, концентрованих соків, порошків тощо.

Метою дослідження було вивчення можливості використання в технологіях желейних і збивних кондитерських виробів рослинних добавок, отриманих за низькотемпературними технологіями, а саме: кріопорошків з чорниці та лохини. Кріопорошки – це екологічно чисті продукти, вироблені з сертифікованої рослинної сировини без використання хімічних стабілізаторів. Їх особливість – це високий вміст біологічно активних речовин, які під час кріомеханічної обробки зберігають до 95% вихідного складу корисних речовин. Внесення кріопорошків дозволяє підвищити харчову цінність готових виробів, виключити з рецептури синтетичні барвники та ароматизатори, отримати різноманітну кольорову гамму, а також покращити структурно – механічні та фізико – хімічні показники готових виробів.

Були проведені дослідження щодо вивчення показників якості та функціонально-технологічних властивостей кріопорошків з чорниці та лохини та можливість їх використання в технології желейних і збивних кондитерських виробів. Визначено раціональні дозування і стадію внесення кріопорошків, органолептичні, фізико-хімічні показники якості та антиоксидантну активність нових виробів.

ПРЯНИКИ З ПІДВИЩЕНИМ ВМІСТОМ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ РЕЧОВИН

Москалюк Є.Ф., гр. ТХКЗ-19м

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. **Н.В. Гревцева**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Борошняні кондитерські вироби – продукти повсякденного споживання, але зазвичай вони мають високу калорійність та майже не містять біологічно активних речовин. До найпопулярніших видів таких

виробів відносяться пряники – стародавні вироби, що міцно закріпилися у нашому сучасному житті. Питанню збагачення пряників корисними елементами присвячено багато праць науковців та фахівців харчової промисловості. Одним зі шляхів удосконалення їх технології є використання рослинних добавок з високим вмістом біологічно активних сполук.

Наразі велика увага приділяється створенню продуктів переробки фруктів та овочів з підвищеним вмістом вітамінів, мікро- та макроелементів за рахунок використання сучасних технологій кріогенного подрібнення рослинної сировини. Такими продуктами є кріопасті з моркви та гарбуза, що є потужним джерелом каротиноїдів, харчових волокон та мінеральних речовин.

Дану роботу присвячено вивченню можливості використання кріопасті з моркви та гарбуза у технології пряників. Пряники готували сирцевим способом, добавки вносили у кількості від 5,0 до 15,0% до маси готового продукту. Оцінку якості пряників проводили за органолептичними та фізико-хімічними показниками. В якості контролю використовували пряники без добавок. На основі отриманих результатів встановлено, що найкращими показниками якості характеризуються зразки з додаванням кріопасті з моркви та гарбуза у кількості 10,0 % від. Введення обох добавок у дозуванні 15,0% призводить до ущільнення структури виробів.

Додавання обраних кріопасті дозволяє отримати пряники з м'якою структурою, оригінальним жовто-помаранчевим забарвленням, приємним смаком та ароматом, збагатити їх на харчові волокна, каротиноїди, вітаміни та мінеральні елементи. Нові пряники довше залишаються свіжими, тобто використання овочевих кріопасті дозволяє подовжити терміни зберігання продукції.

Таким чином, додавання кріопасті з моркви та гарбуза сприяє підвищенню якості, харчової цінності та збереженості сирцевих пряників.