

тільки суттєво підвищити харчову і біологічну цінність напівфабрикатів і готових виробів, але й поліпшити функціонально-технологічні властивості, органолептичні характеристики, знизити втрати після термообробки, підвищити термін зберігання продукції.

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ КОКОСОВОГО ЦУКРУ В ТЕХНОЛОГІЇ ЗЕФІРУ

Білан Д.Д., гр. ХТД-75м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **І.С. Пілюгіна**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Цукрові кондитерські вироби – це вироби, що є висококалорійними та швидкозасвоюваними продуктами. Такі властивості роблять їх небажаними продуктами у харчуванні людей, що дотримуються дієти та хворих із порушенням вуглеводного та ліпідного обміну. Вирішення цієї проблеми можливе шляхом використання в технологіях цукрових кондитерських виробів натуральних цукрозаміників.

Кокосовий цукор – продукт, який отримують із соку кокосової пальми. Через те, що він піддається мінімальній технологічній обробці, а сировина, з якої він виготовляється не проходить обробки зовсім, кокосовий цукор хоч і є досить калорійним продуктом, але має у своєму складі не лише вуглеводи, а й мінеральні речовини, вітаміни групи В, інулін, глютамін та інозитол. Показник глікемічності кокосового цукру менше, ніж у білого цукру. Органолептичні показники кокосового цукру відрізняються від тростинного чи буякового цукрів. Насамперед це карамельний колір, а також присмак, що притаманний карамелі, іноді з горіховим присмаком. Ці властивості зумовлюють можливість використання кокосового цукру для створення цукрових кондитерських виробів із новим смаком, кольором, ароматом та зниженим показником глікемічності.

Науковцями проведені дослідження щодо використання кокосового цукру та фруктози у технології маршмелоу. Розроблено рецептуру маршмелоу, яка передбачає заміну цукру білого кристалічного на кокосовий цукор та фруктозу. Уведення даних інгредієнтів до складу маршмелоу надає готовим виробам світло коричневого кольору, покращує смак та запах, а саме надає приємного карамельного смаку. Показник глікемічності нового виду маршмелоу знижується майже на 30%, калорійність – на 5% порівняно з продуктом-аналогом на основі білого цукру. Крім того, одержані вироби характеризуються підвищеною харчовою цінністю.

Таким чином, кокосовий цукор доцільно використовувати у технології зефіру для покращення органолептичних показників якості, зниження глікемічності та підвищення харчової цінності готових виробів.

ХЕМОМЕТРИЯ ДЛЯ ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ЧАЮ

Білан Д.Д., гр. ХТД-75м

Наукові керівники: канд. хім. наук, доц. **С.М. Губський,**
ст. викл. **О.В. Добровольська**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Чай є одним з найбільш вживаним у повсякденному житті сучасної людини напоєм. Оцінювання якості чаю сьогодні проводять традиційними методами, які не лише вимагають значних трудових затрат, а й не дають повної картини у контексті якості – ціна. Тому розробка й застосування нових методів і підходів для удосконалення оцінювання якості чаю є актуальною задачею.

Мета дослідження – визначення критеріїв для оцінювання якості чаю об'єктивними методами із застосуванням інструментарію хемометричного аналізу. Об'єкти дослідження – чаї натуральні чорні та зелені, крупнолистові, байхові, пакетовані, вищого, першого та другого сортів, різних торгових марок, представлених у торговельній мережі м. Харків.

Аналіз літературних джерел показав, що протягом останніх десятиріч спостерігається зростання наукового інтересу до чаю, пов'язане, передусім, із встановленням антиоксидантної активності природних флавоноїдів (катехіну, кверцитину, рутину та ін.), фенолкарбонових кислот, аскорбінової кислоти, що містяться в ньому. Тому для оцінювання якості чаю все частіше застосовують об'єктивні методи хімічного аналізу: хроматографічні, спектофотометричні, флуориметричні тощо.

Для проведення експериментальної частини дослідження застосовувались загальноприйняті й профільні методи аналізу чаю. Вміст аскорбінової кислоти у чайних напоях визначали кулонометрично, вміст флавоноїдів і танінів – спектрофотометрично. Обробку експериментальних даних проводили з використанням пакету прикладних програм Statistica, Microsoft Excel. Для застосування методів хемометрії показники якості чаю умовно поділили на дві групи. До першої увійшли показники, величини яких можна поміряти (наприклад, вміст вітаміна С, флавоноїдів, танінів тощо). До другої –