

СТВОРЕННЯ РЕЦЕПТУР ТОМАТНИХ СНЕКІВ

Кіях Є.Б., гр. ТК-1-8М

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **О.В. Душак, С.А. Бут**
Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

На сьогоднішній день в структурі ринку снеків представлено досить велику кількість категорій продуктів. Вітчизняні та зарубіжні виробники зацікавлені в постійному збільшенні продажів своєї продукції. А оскільки число конкурентів збільшується, то за рахунок розширення асортиментної лінійки, нестандартних підходів до просування своєї продукції та іншим маркетинговим заходам посилюється конкуренція між вже існуючими виробниками.

У цілому обсяг українського ринку за основними снековими категоріями складає: сухарики – 400 млн грн, чіпси – 1 млрд грн, соняшникове насіння – 500 млн грн, горіхи та сушена риба – по 600 млн грн відповідно.

Крім того зловживання смаженою їжею, як відомо, шкодить функціонуванню багатьох органів людини. Це відбувається через утворення цілого ряду шкідливих з'єднань, оскільки при термічній обробці жирів в присутності кисню повітря ініціюються процеси їх окислення і розпаду з утворенням гідроксикислот, пероксидів, кетонів і альдегідів. Останні, в свою чергу, можуть взаємодіяти з іншими різними компонентами обсмаженого продукту з утворенням канцерогенів.

Серед багатьох токсичних речовин, вміст яких в продуктах харчування суворо контролюють медики і дієтологи, останнім часом виділяють акриламід, який шкодить, головним чином, нервовій системі, печінці і ниркам.

В квітні 2002 року шведські вчені опублікували результати досліджень популярних продуктів харчування. В яких були виявленні перевищенні концентрації акриламіду. Перші місця по вмісту акриламіду у цих списках зайняли картопляні чіпси і картопля-фрі, в яких при нагріванні вище 100°C утворюється ця речовина.

Виходячи з вищесказаного, гарну альтернативу популярним картопляним чіпсам складають сухофрукти і фруктові або овочеві чіпси – високоякісний натуральний продукт харчування, що володіє високими смаковими і антиоксидантними властивостями. Технологія виробництва таких чіпсів дозволяє зберегти корисні властивості свіжих фруктів і овочів, а також їх аромат і смак. Оригінальна технологія виключає використання хімічних реагентів, олій, смакових добавок та інших невластивих для натурального продукту елементів.