

ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ ДОБАВОК У ТЕХНОЛОГІЇ ЦУКРОВИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Кривуля О.С., гр. 181-22м-02

**Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. М.В. Артамонова
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна**

Цукрові кондитерські вироби на ринку України представлені значним асортиментом. Особливо можна виділити зростання об'єму виробництва і попиту на мармеладно-пастильні вироби. Це завдяки їх приємного смаку, привабливого зовнішнього вигляду, невисокої ціни. На сьогодні в умовах ринкової конкуренції удосконалення існуючих технологій та розробка нових видів мармеладно-пастильної продукції є актуальною. Це досягається за рахунок розробки інноваційних технологій, створення продуктів підвищеної харчової і біологічної цінності, спеціального призначення, а також використання нових сировинних інгредієнтів.

Використання нетрадиційних рослинних добавок в технологіях цукрових кондитерських виробів є одним з пріоритетних напрямків досліджень, що проводяться з метою підвищення їх якості.

Метою дослідження було вивчення можливості використання в технологіях желейних і збивних кондитерських виробів нетрадиційних рослинних добавок, отриманих за низькотемпературними технологіями. Це екологічно чисті продукти, вироблені з сертифікованої рослинної сировини без використання хімічних стабілізаторів. Їх особливість – це високий вміст біологічно активних речовин, які під час низькотемпературної обробки зберігають до 95% вихідного складу корисних речовин. Внесення порошків 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 асаї та лохини та можливість їх використання в технології желейних і збивних кондитерських виробів. Визначено раціональні дозування і стадію внесення порошків, органолептичні, фізико-хімічні показники якості та антиоксидантну активність нових виробів.