

ТЕХНОЛОГІЯ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Стрилець Т.В., гр. МТХ-19

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. К.В. Свідло
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Стан харчування в значній мірі визначає здоров'я людини забезпечуючи його оптимальний ріст і розвиток, повноцінну репродуктивну функцію, адаптаційні можливості, а також тривалість активної працездатності і життя. Різні дефекти харчування є головним «патогеном» в сучасному людському суспільстві, що обумовлено чотирма типами порушень: недостатнє харчування, надмірне харчування, неповноцінне харчування і вживання в їжу хімічно забруднених продуктів.

Харчова промисловість України також повинна запропонувати нові продукти, які мають оздоровче призначення. Використання білкової сировини при виробництві кондитерської продукції дозволяє не тільки збагатити їх функціональними інгредієнтами, підвищити засвоюваність, а й отримати продукти, які відповідають фізіологічним нормам харчування. Нині дослідження науковців присвячуються розробці нових і вдосконаленню наявних рецептур і технологій кондитерських виробів оздоровчого призначення.

Метою дослідження є наукове обґрунтування кондитерських виробів оздоровчого призначення, доцільність застосування та вплив КСБ-УФ на формування цільових властивостей продукції.

У результаті інформаційно-аналітичного пошуку нами виявлено, що до джерел незамінних амінокислот належать вторинні молочні сировинні інгредієнти, ефективність вживання яких для профілактики білкової недостатності доведена українськими вченими. В основі технологій створення оздоровчих харчових продуктів лежить модифікація традиційних, що забезпечує підвищення вмісту в них корисних інгредієнтів до рівня, зіставного з фізіологічними нормами їх споживання (за різними джерелами 10–50% від середньої добової потреби. Для виготовлення кондитерських виробів високої якості та біологічної цінності необхідно, щоб даний виріб мав збалансований амінокислотний склад за низкою незамінних амінокислот.

Розроблені кондитерські вироби оздоровчого призначення можливо використовувати в раціоні як для профілактики захворювань, так і для загального оздоровлення організму.