

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ КАРОТИНОВМІСНОЇ СИРОВИНИ РЕГІОНАЛЬНОГО ПОХОДЖЕННЯ В ТЕХНОЛОГІЇ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Ромашкіна Д.Д., гр. 1813-ХК-12м,

Шелушин Д.І., гр. 181-ХК-12м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **О.Г. Шидакова-Каменюка**
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Останнім часом виробники кондитерської галузі акцентують особливу увагу на виготовлення продукції, збагаченої біологічно-активними сполуками. Джерелом таких речовин є продукти переробки рослинної сировини. Сучасна кондитерська промисловість України з огляду на воєнні реалії зазнає певних проблем – зниження купівельної спроможності населення, підвищення собівартості в гривневому еквіваленті імпортуємої сировини, обмеження ринків збуту продукції тощо. Зважаючи на це перспективним є пошук регіональної сировини з невисокою вартістю, яка могла б задовільнити потреби виробників.

Значний інтерес представляють продукти переробки гарбуза та моркви. Ця сировина займає значну частку в агрокомплексі України та характеризується невисокою вартістю. Важливим є хімічний склад гарбуза та моркви – вони містять значну кількість пектинових речовин, багаті β-каротином, мінеральними речовинами та вітамінами. Пектини здатні виводити з організму людини солі важких металів, радіонукліди та низку інших токсичних сполук. Каротин позитивно впливає на зорові функції, запобігає розвитку шкірних захворювань, зміцнює імунітет та володіє потужними антиоксидантними властивостями. Зважаючи на сезонність такої сировини, що ускладнює її зберігання, транспортування та переробку на кондитерських підприємствах, доцільним є її використання у вигляді порошків. Інноваційні технології отримання таких порошків забезпечують максимальне збереження нутрієнтного складу вихідної сировини. Крім того, порошки не потребують особливих умов зберігання та підготовки до виробництва, їх легко транспортувати та дозувати. Дрібнодисперсний стан порошків (розмір частинок 0,5...100 мкм) забезпечує їх рівномірне розподілення в харчових системах та невідчутність у готових виробках. Також порошки моркви та гарбуза мають солодкий смак, що дозволить знизити вміст цукру у кондитерській продукції з їх використанням.

Таким чином, можна зробити висновки про перспективність використання порошків з моркви та гарбуза під час виготовлення кондитерських виробів.