

РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ОТРИМАННЯ СНЕКІВ ІЗ КАБАЧКІВ

Черненко В.Ю., гр. ТК-2-8М

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **Т.М. Левківська,**
ст. викл. **С.Й. Крижановський**

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Снеки є найпопулярнішим видом закусок у всьому світі. Асортимент їх дуже різноманітний і представлений продуктами, виготовленими на основі плодо-овочевої, м'ясної, рибної, зернової сировини та хлібо-булочних виробів. Така сушена продукція є готовою до використання та не потребує зайвого часу на підготовку та обробку, що дає можливість швидкого харчування чи перекусів в дорозі, в туристичних походах, при відпочинку на природі і т.д.

Сьогодні зростає попит на сушені овочі, фрукти та ягоди – це загальносвітовий тренд. Україна в даному випадку не є виключенням, цьому сприяють зміни вподобань сучасного українського споживача, який надає перевагу натуральній, здоровій та зручній їжі.

Серед населення нашого регіону особливою популярністю користуються кабачки, які є невибагливі до вирощування, мають високу врожайність та дешеві. Корисні властивості кабачків обумовлені великим вмістом вітамінів і мінералів. У м'якоті присутні вітаміни С, А, РР, тіамін і рибофлавін, фолієва, в насінні багато білка і олії, що містить вітамін Е, велика кількість калію, магнію та заліза. Тож, можна зробити висновок, що кабачок є цінною сировиною для виробництва різних харчових продуктів, в тому числі і снєків.

У результаті досліджень було проведено сортовідбір кабачків, попередню підготовку, яка полягала у митті, інспектуванні, очищенні від неістівних частин, різанні на кружальця, оброблення сіллю та прянощами (в різних комбінаціях), та сушіння. Сушили комбінованим способом, поєднуючи НВЧ та конвективний.

Отримані зразки снєків з кабачків були досліджені за органолептичними показниками та проведена їх дегустаційна оцінка. При цьому враховували такі показники як притаманність кольору, вираженість смаку, аромату, хрусткість, легкість розжовування та післясмак. Найвищі бали отримали зразки снєків «пікантні», які виготовили із застосуванням таких прянощів, як базилік, гостра та солодка паприка, та «лагідні» - з додаванням куркуми, коріандра та часнику.