

## **ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ЖЕЛЮЮЧОГО СОКУ З ХЕНЕОМЕЛЕСУ В ТЕХНОЛОГІЇ СОЛОДКИХ СТРАВ І НАПІВФАБРИКАТІВ**

**Бойко А.І., Нужна І.Ю., гр. ТРГ-51м**

Наукові керівники: канд. техн. наук **О.М. Горобець,**

д-р техн. наук, проф. **Г.П. Хомич**

Вищий навчальний заклад Укоопспілки

«Полтавський університет економіки і торгівлі»

У сучасних умовах несприятливої екологічної ситуації все частіше виникає проблема виробництва харчових продуктів збагачених біологічно активними речовинами.

Особливою популярністю в асортименті солодких страв користуються желейні вироби, технологією яких передбачено використання стуктуруотворювачів (пектин, агар-агар, желатин).

Рослинна сировина та продукти її переробки, багаті на пектинові речовини і органічні кислоти, можуть використовуватися в якості природного стуктуруотворювача.

Особливої уваги заслуговує желуючий сік отриманий з відходів сокового виробництва хеномелесу – вичавок (до 50% при вилученні соку з сировини), який характеризується високим вмістом пектинових речовин (1,2%), L-аскорбінової кислоти (209 мг/100 г) та органічних кислот (3,35%). Застосування желуючого соку в технології солодких страв дає можливість запровадити ресурсозберігаючі технології виробництві.

Як об'єкт досліджень були обрані дзеркальна глазур для декорування тортів, тістечок; конфі для начинки та панакота – солодкий десерт, досить популярний серед споживачів.

Об'єднуючим фактором в технології виробів є наявність у їх складі желатину, висока харчова цінність та калорійність і низька біологічна цінність.

З метою підвищення біологічної цінності виробів проводили часткову заміну желатину на желуючий сік з хеномелесу, отриманого за класичною технологією. В усіх дослідних зразках шляхом експериментальних досліджень встановлена можливість заміни 50% желатину на желуючий сік.

Таким чином, використання желуючого соку в технології солодких страв та оздоблювальних напівфабрикатів дозволяє зменшити рецептурний вміст желатину і збагатити готові вироби L-аскорбіновою кислотою, фенольними та пектиновими речовинами, що позитивно впливає на їх біологічну цінність.