

ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ ДОБАВОК У ТЕХНОЛОГІЇ МАРМЕЛАДНО-ПАСТИЛЬНИХ ВИРОБІВ

Кардаш М.О., Козьміна Г.Б., гр. 181-ХК-13м

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

Кондитерські вироби належать до числа важливих і улюблених компонентів харчового раціону всіх вікових груп населення. Виробництво кондитерських виробів є однією з галузей вітчизняної промисловості, що динамічно розвивається. На сьогодні досить актуальним є розробка високоякісних кондитерських виробів з метою зниження цукроємності, створення виробів оздоровчої дії, лікувально-профілактичного призначення, виробів з біологічно активними речовинами, що підвищують стійкість організму в екологічно несприятливих умовах.

Особливо можна виділити зростання об'єму виробництва і попиту на мармеладно-пастильні вироби. Удосконалення існуючих технологій та розробка нових видів мармеладно-пастильної продукції досягається за рахунок розробки інноваційних технологій, створення продуктів підвищеної харчової і біологічної цінності, спеціального призначення, а також використання нових сировинних інгредієнтів.

Метою дослідження було вивчення можливості використання в технологіях желейних і збивних кондитерських виробів рослинних порошоків, 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 порошоків 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 криопорошків з ожини, чорниці, лохини та можливість їх використання в технології желейних і збивних кондитерських виробів. Визначено раціональні дозування і стадію внесення порошоків, органолептичні та фізико-хімічні показники якості нових виробів.