

## **ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ РАХАТ-ЛУКУМУ ШЛЯХОМ ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ**

**Загорулько А.М., канд. техн. наук, доц.,  
Бабаєв С.О., асп.**

**Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна**

Сучасні тенденції в харчовій промисловості спрямовані на створення функціональних продуктів, які поєднують смакові властивості з корисними для здоров'я інгредієнтами. Використання рослинної сировини в технології рахат-лукуму дозволяє значно збагатити його склад вітамінами, антиоксидантами та клітковиною, що сприяє підвищенню харчової цінності продукту та відповідає вимогам сучасного споживача.

Актуальність досліджень зумовлена кількома ключовими чинниками: по-перше, підвищенням попиту на корисні продукти харчування. Так, сучасні споживачі все більше віддають перевагу продуктам, що містять натуральні компоненти, мають високу харчову цінність і є корисними для здоров'я, а саме багаті на вітаміни, мінерали та антиоксиданти, дозволить створювати рахат-лукум, що відповідатиме цьому попиту. По-друге, зростання популярності рослинних інгредієнтів. Багато людей обирають продукти на основі рослинної сировини через їх потенційні користі для здоров'я, такі як зниження рівня холестерину, покращення травлення та зміцнення імунної системи. По-третє, покращення харчової цінності традиційних продуктів. Рахат-лукум, за своєю природою, є десертом, що має високу калорійність, але зазвичай не містить великої кількості корисних речовин. Включення рослинної сировини, такої як фруктові пюре, горіхи, насіння, може збільшити вміст клітковини, вітамінів, мікроелементів і біологічно активних речовин у кінцевому продукті. По-четверте, покращення смакових і ароматичних властивостей. Рослинні інгредієнти, такі як фрукти, ягоди, спеції або трави, можуть збагатити традиційний смак рахат-лукуму, зробивши його більш привабливим для сучасного споживача, а також розширити асортимент. Наостанок, екологічність та сталість. Використання рослинної сировини сприяє розвитку екологічно чистих виробництв і зменшує залежність від синтетичних інгредієнтів. Це важливо для підтримки стійкості харчової промисловості в умовах обмежених природних ресурсів.

Таким чином, розробка технології виробництва рахат-лукуму з використанням рослинної сировини є актуальним напрямком, який відповідає сучасним трендам здорового харчування, забезпечує підвищення харчової цінності продукту та сприяє розвитку інноваційних рішень у харчовій промисловості.