

## **МАРМЕЛАДНІ ВИРОБИ НА ОСНОВІ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ**

**Паньков М.С., гр. 181-ХК-13м,**

**Решетняк В.В., гр. 181з-ХК-13м**

**Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. К.Р. Касабова  
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна**

Сучасна кондитерська промисловість має широкий асортимент продукції, який представлено борошняними та цукровими виробами. Серед цих продуктів вагоме місце займають мармеладні вироби, зокрема мармелад фруктовий та пат. Ця продукція привертає увагу споживачів усіх вікових груп, особливо дітей, завдяки унікальній консистенції, зовнішньому вигляду, насиченому яскравому кольору, смаку та аромату. Мармелад фруктовий та пат, що мають драгледоподібну структуру, є однією з груп продуктів, що найшвидше розвиваються у промисловості. Проте, поряд зі змінами споживчих тенденцій та уподобань, існує значний попит на продукти з більш натуральним вмістом, який вільний від синтетичних компонентів та містить функціональні інгредієнти для покращення здоров'я.

Важливим аспектом удосконалення технології є зміни рецептури продуктів, оскільки продукція, що вже виробляються сформувала загальні критерії їх сприйняття та вибору смаку споживачів. Тож, зменшення кількості компонента або повне його видалення зі стандартної рецептури продукту може мати негативний вплив на показники якості продукту. Крім того, компонент, який планується додати до продукту може повністю змінити текстуру або органолептичні показники якості.

Використання плодової сировини та продуктів її переробки в технологіях виробництва мармеладних виробів є перспективним напрямком корекції харчової цінності та споживчих властивостей. Оскільки плоди і ягоди є визнаним джерелом корисних, біологічно активних харчових компонентів, а також натуральних барвників, консервантів і антиоксидантів. Проте, їх недоліком є сезонність та нестійкість під час зберігання. Тож для уникнення псування плодів і ягід, яке спричинене розвитком бактерій, дріжджів і грибків, необхідне застосування сучасних ресурсозберігаючих технологій переробки, що дозволить отримати рослинні порошки та плодово-ягідні пасти з високим вмістом функціональних інгредієнтів та гарними органолептичними і структурно-механічними властивостями.

Нами досліджується можливість використання плодово-ягідної пасти та рослинних порошоків як натуральних харчових добавок у технології мармеладних виробів з високими органолептичними та поживними властивостями.