

## **ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ЕКСТРАКТУ ЛИСТЯ СТЕВІЇ ПІД ЧАС ВИРОБНИЦТВА НИЗЬКОКАЛОРІЙНОГО ЗЕФІРУ**

**Гончарова К.О., гр. ТТМ - 26**

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. **Дюкарева Г.І.**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

На теперішній час кондитерські вироби користуються підвищеним попитом серед населення, але відомо, що вони містять значну кількість цукру, шкідливий вплив якого пов'язаний з порушенням вуглеводного обміну в організмі і, як наслідок, з розвитком захворювань на цукровий діабет та ожиріння, і ін. Тому надзвичайно актуальною є розробка технологій та рецептур цукристих кондитерських виробів без цукру або зниження його вмістом.

Цукрозамінники негативно впливають на організм людини, що проявляється у вигляді порушення функції нирок і шлункового тракту, неврологічних розладів, захворювань шкіри та інших, мають високу енергетичну цінність. Стевія – це природний низькокалорійний цукрозамінник, що має антибактеріальні властивості. Має антигіпертензивні, репродуктивні, імуномодельючі і бактерицидні властивості, забезпечуючи нормалізацію функції імунної системи. А також позитивно впливає на діяльність печінки і підшлункової залози, знижує рівень цукру в крові. Тому стевію доцільно використовувати як цукрозамінник в кондитерських виробках і інших стравах для хворих на цукровий діабет та з метою профілактики вищезазначених хвороб.

В основу винаходу поставлено задачу створення низькокалорійного виробу, який має лікувально-профілактичну дію на організм людини, з покращеними органолептичними властивостями шляхом використання в рецептурі екстракту стевії, композиції смакових та ароматичних речовин. Піна є одним з найважливіших показників якості зефіру. Дослідно встановлено, що додавання до зефірної маси стевії покращує піноутворюючу здатність суміші, консистенцію готового продукту, підвищує органолептичні показники.

В останні часи встановилися різноманітні модні дієти, більшість людей слідкують за своєю вагою і фігурою. Приріст інтересу споживачів до продуктів без консервантів і домішок впливають на перевагу споживачів при виборі кондитерських виробів. Запропонований нами зефір має не тільки лікувально-профілактичну дію на організм людини, але і має на 107 ккал менше енергетичну цінність ніж традиційний зефір.