

ШЛЯХИ ПОКРАЩЕННЯ ЯКОСТІ ЖЕЛЕЙНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Шматченко Н.В., гр. ТХК-48

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **М.В. Артамонова**,
ст. викл. **І.С. Пілюгіна**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Одним з актуальних напрямків розвитку галузі виробництва желейної продукції є розробка продуктів функціонального призначення, збагачених незамінними нутрієнтами. Тому останнім часом збільшилася кількість досліджень і публікацій вітчизняних і зарубіжних науковців, присвячених пошуку нових підходів, спрямованих на розробку продуктів здорового харчування, попередньо оптимізованих за нутрієнтами.

Згідно аналізу літературних джерел основні роботи щодо покращення якості желейної продукції на сьогодні охоплюють коло наступних питань: приготування желейної продукції на основі екстрактів з пантів маралу; застосування кислотного-модифікованих й окиснених крохмалів для приготування фруктових і молочних желейних десертних страв; використання у виробництві желейних виробів білкових збагачувачів (сироватка, казеїнати, соя, сояшник, сояшниковий жом, квасоля, білкове борошно з насіння гороху, насіння бавовнику, зародки пшениці, люцерна, боби, коренеплоди); збагачення желейної продукції біологічно активними речовинами, вітамінами, мікро- і макроелементами, природними барвниками, органічними кислотами за рахунок використання листових овочевих культур (шпинат, салат, петрушка тощо), рослин (амарант), олій зародків пшениці.

На кафедрі технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів сумісно з кафедрою загальної та харчової хімії ХДУХТ проводяться дослідження стосовно покращення якості і харчової цінності желейної продукції за рахунок введення різних видів рослинних олій, які є джерелом вітаміну Е, поліненасичених жирних кислот, макро- і мікроелементів. Можливість збагачення олій каротиноїдами, кальциферолом, філлохиномом дозволить надалі одержати желейну продукцію функціонального призначення. Споживання населенням такої продукції зменшить «прихований голод», обумовлений дефіцитом у харчовому раціоні вітамінів, особливо антиоксидантного ряду.

ВПЛИВ КОНЬЯЧНОГО МАНАНУ НА КАЛОРІЙНІСТЬ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Щирська О.В.

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. **М.М. Калакура**
Відкритий міжнародний університет розвитку людини «Україна»

Кондитерські вироби посідають значне місце у харчуванні людини. На ринку багато виробників та досить широкий асортимент виробів. Однак одним із розповсюджених ендокринних захворювань в наш час є цукровий діабет. Тому важливим завданням соціально-економічного розвитку України є забезпечення хворих на цукровий діабет дієто-профілактичними продуктами харчування. При створенні нових кондитерських виробів функціонального або дієтичного призначення звертається увага на їх харчову цінність. Зміна харчової цінності зумовлюється введенням до рецептури корисних або виключенням не корисних компонентів.

Нами проведені дослідження по удосконаленні технології зефіру діабетичного призначення. Для цього у рецептуру зефіру нами були введені фруктоза та коньячний манан. Фруктоза надає зефірній масі та безпосередньо виробу дієтичні властивості. При введенні фруктози до рецептури отримується рівномірно пориста, пишна маса, яка володіє доброю формостійкою здатністю. Коньячний манан володіє властивостями харчових волокон, що сприяє зниженню калорійності виробів, має гепатопротекторні та гіпохолестеринематичні властивості, є високоефективним антиоксидантом. Нами були досліджені реологічні властивості зефірної маси при додаванні фруктози та коньячного манану. Відомо, що фруктоза в 1,7...2 рази солодша в порівнянні з цукрозою, тому кількість її була зменшена удвічі. При додаванні коньячного манану до рецептури зефірної маси, не залежно від концентрації фруктози, спостерігалось значне покращення її в'язкісних характеристик. Найвищі показники загальної в'язкості спостерігалися у зразках з додаванням фруктози та 3% коньячного манану. Окрім того, при підвищенні швидкості зсуву традиційна зефірна маса руйнується значно швидше порівняно зі зразками, до складу яких входять фруктоза та коньячний манан.