

- упровадження технічних норм (необхідний мінімум обладнання та оснащення, якість окремих елементів інвентарю, товарів і продуктів);
- визначення тарифів для гастрономічного туризму в сільській місцевості;
- розробка спеціального податкового режиму для сільських структур розміщення та харчування в оселях громадян;
- підготовка персоналу, задіяного в сфері кулінарного туризму (сертифікація професійних якостей працівників (менеджерів, гідів, кухарів) на національному рівні, професійне вдосконалення членів національних спеціалізованих професійних асоціацій, періодична обов'язкова перепідготовка фахівців;
- прямі субсидії з бюджету та інвестиції в модернізацію та будівництво комерційних структур, рекламування за допомогою туристичних видань кулінарних турів і суб'єктів підприємницької діяльності, що їх надають, на регіональному та національному рівні, створення єдиної регіональної марки/бренду, що об'єднує власників ресторанних та туристичних структур.

ФОРМУВАННЯ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ЦУКАТІВ ІЗ РЕДЬКИ

Лисак Є.Ю., гр. ПТ-18

Науковий керівник – канд. техн. наук, ст. викл. **О.В. Гапонцева**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Виробництво цукатів передбачає внесення великої кількості цукру, довготривалі та жорсткі режими обробки, унаслідок чого відбуваються кардинальні зміни органолептичних та фізико-хімічних показників якості – продукти набувають нового смаку, збільшується калорійність та знижується біологічна цінність. Тому проведення комплексної товарознавчої оцінки є обов'язковим етапом під час розробки нового продукту з редьки.

У рецептурі нових цукатів з редьки запропоновано застосування імбиру, цедри лимона та апельсина, які поряд з приємним ароматом мають якісний хімічний склад: значну кількість вітамінів, мінеральних речовин, ефірних олій тощо.

Розроблені цукати з редьки оцінювалися дегустаторами за зовнішнім виглядом, консистенцією, кольором і смаком. За зовнішнім

виглядом розроблені цукати характеризується відсутністю негативних властивостей, а дескриптори «однорідність за розміром», «однорідність забарвлення», «пружність шматочків» – дуже сильної інтенсивності. Консистенцію цукатів визначають дескриптори «щільна». Дескриптори «тверда» і «грудочки кристалізованого цукру», що негативно оцінюють цукати, не виявлено. Під час дегустації всі експерти відзначили, що зразки цукатів мають однорідний колір. Колір «Рожевих» – рожевий та насичений дуже сильної інтенсивності, «Жовтих» – жовтого кольору сильної інтенсивності та помітною насиченістю. Як свідчать профілі, усі зразки мають гармонійний, чистий смак. За насиченістю більшою інтенсивністю відзначився зразок «Рожеві», на відміну від зразку «Жовті». Цукати «Рожеві» характеризуються солодким смаком дуже сильної інтенсивності з помірним пікантним слабким післясмаком та слабковідчутною пекучістю, а «Жовті» мають кисло-солодкий смак дуже сильної інтенсивності, з помірним пікантним післясмаком зі слабковідчутною пекучістю. Гіркою та стороннього смаку в жодному зі зразків дегустаторами відзначено не було.

Таким чином, у результаті аналізу отриманих профілограм встановлено, що розроблені цукати з редьки за органолептичними показниками наближені до «ідеальних» цукатів згідно з проведеним маркетинговим опитуванням.

Другим етапом товарознавчої оцінки якості нового продукту з редьки було дослідження загального хімічного складу та вмісту біологічно активних речовин. Встановлено, що завдяки великому вмісту вуглеводів розроблений продукт має високу калорійність 305,8 ккал/100 г. Крім того, цукати з редьки мають у своєму складі незначну кількість білкових речовин, клітковини та пектинових речовин. Загальна кількість зольних елементів у новому продукті з редьки становить 0,8%, серед яких переважають К, Са, F.

Особливості технології виробництва цукатів не сприяють збереженню вітамінів та мінеральних речовин. Порівняно зі свіжою сировиною відбулося значне руйнування цих елементів, наприклад втрати аскорбінової кислоти становлять близько 70%, Калію та Заліза – майже 13%. Проте варто відмітити, що порівняно з продуктом-аналогом цукати з редьки є натуральним продуктом, відрізняється більш високим вмістом мінеральних речовин та містить принаймні невелику кількість вітаміну С, що підвищує їх споживну цінність.

Наступним етапом було визначення вмісту барвних речовин сировини, розробленого продукту та аналогу цукатів із редьки сорту Серце дракона. Так, під час виготовлення цукатів відбулося зменшення кількості флавоноїдів: катехинів – на 21%, лейкоантоціанів

– 19,8%, флавонолів – 12,5%, антоціанів – 29,4%. Варто відзначити, що цукати виготовлені без застосування етапу вимочування в стабілізаційному розчині вміщують меншу кількість пігментів на 7–20% порівняно з цукатами, виготовленими новим способом. Тобто етап вимочування в стабілізуючому розчині сприяє збереженості флавоноїдів у готовому продукті.

Результати дослідження зміни показників якості цукатів під час зберігання, показали, що протягом 6 місяців відбуваються незначні зміни вмісту сухих речовин та вітаміну С – у межах похибки вимірювання, кількість антоціанів за перші три місяці зберігання зменшується на 1,6%, за шість місяців – 3,7%, за 10 місяців – 5,5%. Кількість β -каротину також зазнає незначного зниження. Вміст вітаміну С на 10 місяць зберігання зменшився майже на 10% в обох видах цукатів в результаті дії кисню, який руйнує вітаміни. Також за 10 місяців зберігання відбулося збільшення вологи. Тому рекомендовано зберігати розроблені цукати з редьки не більше ніж шість місяців за визначених умов.

Отже, розроблені цукати відрізняються від аналогів підвищеним вмістом вітамінів, мінеральних та барвних речовин та не містять в своєму складі жодних штучних компонентів (барвників, ароматизаторів чи консервантів) і тому є абсолютно безпечними для споживання усіма групами населення, в тому числі й дітьми.