

ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ КОНДИТЕРСЬКОЇ ПАСТИ З ВИКОРИСТАННЯМ КЕРОБУ

Лабазов М. І. асп.

Наукові керівники: канд. техн. наук. проф. **О. В. Самохвалова**,
канд. техн. наук, доц. **О. Г. Шидакова-Каменюка**

Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Зростання кількості досліджень, що підтверджують зв'язок між дотриманням правил харчування та здоров'ям, призводить до підвищення інтересу споживачів до вживання продуктів натурального походження з високим вмістом фізіологічно корисних компонентів. Саме тому є пріоритетним напрям розробки продукції оздоровчого спрямування.

Порошок плодів ріжкового дерева (*Ceratonia siliqua* L.) – кероб – є цінним джерелом харчових волокон, поліфенолів, та мінералів таких як кальцій, фосфор та калій. Також до його складу входить близько 50% моно- та дисахаридів, що надають йому солодкого смаку. Крім того, порошок керобу не містить оксалати, які є токсичними та можуть спричинити утворення каменів в нирках.

Попередньо було досліджено та порівняно хімічний склад керобу різних товарних форм (сушений, легкого, середнього та сильного обсмаження) та порошку какао. Розроблено технологію кондитерської пасти із заміною какао-порошку порошком керобу. Високий вміст цукру є типовим для таких паст, тому додаткова заміна цукру натуральним підсолоджувачем є пріоритетною. З огляду на це в розробленій пасті рецептурний вміст цукру було знижено на 10%.

Незважаючи на повну заміну какао-порошку, новий виріб має яскраво виражений смак та аромат, схожий на какао. Додаткова заміна цукру не змінила ступінь солодкості готового продукту, навпаки надала виробам більш цікавого карамельного присмаку. Крім того, колір готової продукції змінюється від світло-коричневого до темно-коричневого, залежно від ступеня обсмаження керобу.

Новий продукт має підвищений вміст харчових волокон – в 1,7 рази більше ніж у контрольному зразку. Крім того, має місце зростання кількості поліфенольних сполук з 295 до 382 мг/100г. Відмічено зростання мінеральних речовин, зокрема вміст кальцію підвищився з 19,2 до 57,0 мг/100 г, а калію – з 184 до 228 мг/100 г.

Отже, проведені дослідження показали, що використання керобу в технології кондитерських паст є перспективним з позиції збагачення виробу фізіологічно корисними нутрієнтами.