

АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ В КОНДИТЕРСЬКІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ

Скирда О.Є., канд. техн. наук, доц.

Лисак Є.Ю., магістрант

Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Цукрове печиво є поширеним видом кондитерських виробів, воно має високу кількість калорій та обмежений вміст корисних речовин. Вживання його великою кількістю може призвести до розвитку різних захворювань. Це обставина, яка потребує розробки нових видів печива, яке може задовольнити щоденні потреби споживачів.

Сучасне життя супроводжується постійними стресами, впливом навколишнього середовища, неправильним харчуванням і обмеженим фізичним активністю, що призводить до зниження стійкості організму, послаблення імунітету і поширення неінфекційних захворювань, особливо тих, які пов'язані з порушеннями обміну речовин, таких як цукровий діабет і ожиріння.

В останні роки все більше уваги приділяється дослідженням і розробці способів збагачення кондитерських виробів різноманітними комплексами, такими як харчові волокна, вітаміни та мінерали.

Нещодавні дослідження показують, що харчові добавки, які містять багато білків, полісахаридів, вітамінів і мінералів, можуть позитивно впливати на обмін речовин в організмі, зменшувати нагромадження радіонуклідів і солей важких металів, а також покращувати роботу різних систем організму, таких як травна, кровотворна, імунна та ендокринна системи.

Варто зазначити, що серед асортименту солодких добавок особливу увагу заслуговує природний підсолоджувач – стевіозид, який характеризується дуже низьким глікемічним індексом практично рівним нулю. Продукти переробки морських водоростей стали широко використовуваними як структуроутворюючі компоненти і сировина з вмістом йоду. Наприклад, спіруліна, як перспективний представник, викликає значний інтерес у вчених, не лише через можливість поповнення продуктів йодом, а також підвищення радіопротекторних властивостей кондитерських виробів.

Тому вище викладене свідчить про інтерес застосування цих компонентів з метою зменшення калорійності продукції і поповнення її вмістом корисними речовинами.