

Я.О. Бачинська, канд. с.-г. наук, доц. (*ХТЕІ КНТЕУ, Харків*)
Н.О. Буйнова, асист. (*ХТЕІ КНТЕУ, Харків*)

ВИКОРИСТАННЯ БАР РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ ДЛЯ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ДЖЕМІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

У сучасному світі, серед цілої низки зовнішніх факторів що негативно впливають на організм людини: погіршення екології, малорухомий спосіб життя, неправильне харчування, все частіше виникають захворювання пов'язані з нестачею в організмі корисних речовин. Зважаючи на цей фактор, у всьому світі набирає обертів тенденція з розробки продуктів функціонального призначення.

Пріоритетом держави, яка має за мету піклування про здоров'я власного народу повинне бути створення принципово нових технологій, глибокої комплексної переробки сільськогосподарської сировини у продукти високої якості, які мають оздоровчий вплив на організм людини, забезпечують профілактику аліментарно-залежних станів і захворювань, сприяють усуненню дефіциту вітамінів, мікро- і макроелементів, інших есенціальних речовин. Цим вимогам відповідають оздоровчі продукти – функціональні товари і функціональні інгредієнти, біологічно активні добавки до їжі та інші групи. За допомогою харчової комбінаторики можна послабити негативні наслідки зовнішнього середовища завдяки проектуванню і конструюванню харчових продуктів не лише безпечних для людини, але й таких, що захищають його генетичні структури від пагубного впливу.

Джеми – це продукти переробки плодово-ягідної сировини з додаванням цукру шляхом подальшого уварювання. Він містить багато корисних речовин, які легко засвоюються у людському організмі. Але те, що у ньому міститься цукор, обмежує вживання у харчуванні окремих груп населення. Тому розширення асортименту джемів функціонального призначення за рахунок використання БАР рослинного походження є достатньо актуальним питанням.

Розробкою кондитерських виробів для хворих на цукровий діабет займались та займається багато вчених: в НУХТ проф. Дорохович А.Н. та інші; в КНТЕУ проф. Пересічний М.І. та його учні Кравченко М.Ф., Федорова Д.В та ін., в їх дослідженнях в якості цукрозамінників та підсолоджувачів використовувались сорбіт, фруктоза, продукти переробки стевії. Вивчення технологій виробництва і складових компонентів джемів проходило такими

вченими, як Герасимчук О.П., Вагабов М.В., Осокіна Н.М., Троян З. А., Квасенков О.І. та іншими. Вченими визначено доцільність використання натуральних підсолоджувачів у виробництві кондитерських виробів, серед яких на особливу увагу заслуговують натуральні продукти переробки, підсолоджувачі на основі стевії.

Стевія є джерелом натурального заміника цукру - стевіозіда, що не потребує інсуліну для розщеплення. Дана інформація про біологічно активні речовини стевії, що надають позитивний вплив на всі життєво важливі системи організму людини, дозволяє використовувати стевію і стевіозід при виробництві продуктів функціонального призначення в лікувально-профілактичних цілях, людей хворих на цукровий діабет та ожиріння.

Сьогодні стевія застосовується у виробництві шоколаду, цукерок, печива, йогуртів, молочних напоїв кондитерських виробів і навіть морозива. Не зважаючи на все вище сказане використання стевії у виробництві джемів не використовувалось. Тому нами було обрано саме цей цукрозамінник рослинного походження для досліджень. Метою даної роботи було обґрунтування та удосконалення технології виробництва джемів функціонального призначення з використанням екстракту стевії.

При додаванні стевії, а також смородинового пюре спостерігалось підвищення масової частки титрованих кислот, завдяки органічним кислотам, які містяться в них. Цей показник в дослідних зразках збільшилися в порівнянні з контрольним зразком на 47% та 70% відповідно. Підвищені показники масової частки титрованих кислот дають змогу подовжити строки зберігання джемів та запобігають мікробіологічному псуванню. Завдяки введенню в рецептуру екстракту стевії змінюється хімічний склад джему, це зумовлюється наявністю в екстракті таких речовин як глікозидів, флавоноїдів, мінеральних речовин, ефірних масел. Тому створений продукт має функціональну направленість, а також позитивно буде впливатиме на організм людини.

Удосконалена технологія дозволить розширити асортимент джемів функціонального призначення при використанні екстракт та дасть можливість використовувати його людям хворим на цукровий діабет та хворих на ожиріння.

Встановлено, що використання у виробництві екстракту стевії дозволить збільшити сегмент споживачів за рахунок зниження енергетичної цінності в 2 рази та підвищення вмісту біологічних речовин.