

## ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ДОБАВОК В ЧОРНОЇ СМОРОДИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ МАРШМЕЛОУ

**Пилипенко В.І., гр. ХТД-74м**

Науковий керівник – ст. викл. **І.С. Пілюгіна**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Одним із пріоритетних напрямків удосконалення асортименту і технології маршмелу є застосування нових сировинних компонентів, що дають можливість змінювати або регулювати структуру напівфабрикатів і готових виробів, покращити їх органолептичні властивості та підвищити харчову цінність. Все це є можливим завдяки новій сировині та інгредієнтам для кондитерського виробництва, які постійно з'являються на ринку.

Чорна смородина – ягідний кущ родини агрусових. Плід – чорна куляста ягода, з характерним запахом і смаком. Згідно літературних даних ягоди чорної смородини містять значну кількість біологічно активних речовин, макро- та мікроелементів і поряд із цим мають високу забарвлюючу здатність. Ці властивості зумовлюють можливість використання добавок із ягід чорної смородини у технологіях цукрових кондитерських виробів.

Рослинні добавки із ягід чорної смородини використовують у вигляді порошків, паст, пюре, екстрактів тощо. Так, пюре заморожених ягід чорної смородини використано під час виробництва зефіру для підвищення його якості та біологічної цінності, отримання натурального кольору виробів.

Вивчено можливість використання екстракту вичавків чорної смородини у виробництві мармеладу та карамелі для розширення функціональних властивостей виробів. Доведено перспективність використання чорної смородини у виробництві пастили, що забезпечує виробу властивості лікувального продукту. Створені рецептури драже різного функціонального призначення з пантогематогеном і екстрактами чорної смородини, червоної горобини тощо.

Таким чином, добавки із чорної смородини на сьогодні широко використовують у технологіях цукрових кондитерських виробів, що дозволяє ввести до складу виробів біологічно активні речовини, виключити з рецептур синтетичні барвники та ароматизатори. Тому їх доцільно використовувати у технології маршмелу для надання йому забарвлення та підвищення харчової цінності готових виробів.