

# СЕКЦІЯ XI. ХАРЧОВЕ ВИРОБНИЦТВО ТА ТЕХНОЛОГІЇ

## ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

**Винарчук Ганна Вячеславівна**

здобувач вищої освіти біолого-технологічного факультету  
Херсонський державний аграрно-економічний університет, Україна

**Науковий керівник: Рєзвих Ніна Ігорівна**

канд. тех. наук, доцент, доцент кафедри інженерії харчового виробництва  
Херсонський державний аграрно-економічний університет, Україна

Проблема підвищення харчової цінності кондитерських виробів досліджується досить давно. Науковці знаходяться у постійному стані регенерації нових ідей та рецептур, що покращують стан харчування людства щороку. Проте і споживачі у свою чергу усе частіше обирають саме збагачені солодоші. З метою покращення нутрієнтного складу можна використати різноманітні рецептурні компоненти, зокрема наведені на рисунку 1.

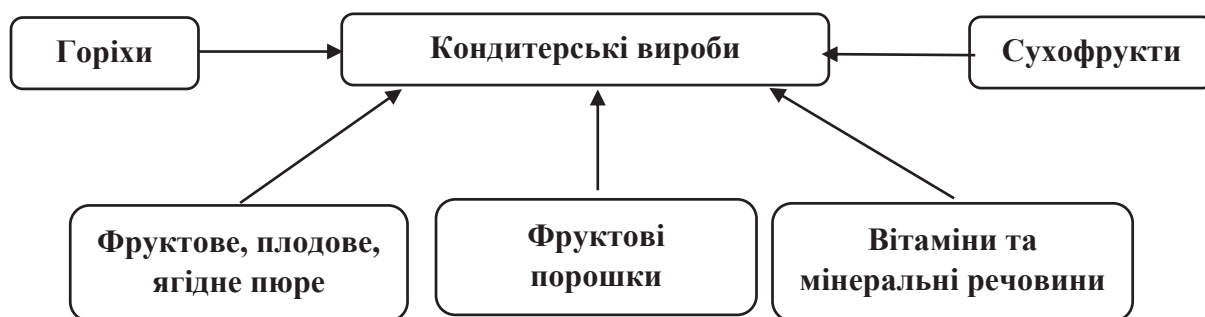


Рис. 1. Шляхи збагачення кондитерських виробів

Цікавими також є розробки з додаванням борошна різних коренеплодів, зокрема топінамбуру [1] та батату, або насіння такого як кероб [2] та льон. Проте, окрім надання підвищених нутриціологічних характеристик, продукція може отримати нові технологічні властивості. Мається на увазі зміна класичного забарвлення або смаку кондитерських виробів за допомогою введення невеликої кількості соку, пюре, витяжок плодів та ягід [3].

Калиною В.С. запропоновано додавати бджолине обніжжя у глазур, що надає нові смако-ароматичні властивості та поліпшує вміст нутрієнтів. Дорохович А.М., Дорохович В.В., Кохан О.О. також вважають за необхідне вдосконалити технологію виробництва цукерок, оскільки на основі органолептичних і структурно-механічних показників цукеркової збивної маси з додаванням фруктової складової наведено фатальний вплив вологи, яка змінює виріб не в ліпшу сторону. При цьому Кохан О.О. пропонує стратегічно нову рецептуру на основі рослинних білків та морквяного пюре.

Шидакова-Каменюка О.Г., Шкляєв О.М., та Степанькова Г.В. рекомендують додавати насіння чіа у рецептуру в кількості 4,5–6,0%, що відображається позитивно на якісних характеристиках та хімічному складі цукерок. Цей результат базується на здатності запропонованого компонента поглинати вологу, що тим самим покращує структуру кондитерських виробів.

Таким чином, вибір компонентів для підвищення харчової цінності кондитерських виробів залежить власне від очікуваного технологічного результату для отримання не тільки корисного, а й органолептично привабливого продукту.

#### **Список використаних джерел:**

1. Корж В. С., & Ткач Н. І. Використання порошку топінамбуру для підвищення харчової цінності вівсяного печива. *Збірник наукових статей магістрів*, 101. Вилучено з: <http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/>
2. Ніколаєва Д. С. (2020). Підвищення харчової цінності пісочних виробів за рахунок використання керобу. Вилучено з: [http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/\\_mag.pdf](http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/_mag.pdf)
3. Тараймович І. В., Панасюк С. Г., & Шевчук О. О. (2023). Технологія виробництва крафтових цукерок з оздоровчими властивостями із плодів калини звичайної. *Товарознавчий вісник*, 1(16), 85-97.