

УДК 664.1

Протас М.Ю.¹, Гончаренко І.П.²

¹ студ.гр. ДІТ-ТХ-23 мг, ХНУ ім. В.Н. Каразіна, м. Харків

² асистент, ДНУ імені О. Гончара, м. Дніпро

ШЛЯХИ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ЖЕЛЕЙНИХ ВИРОБІВ

Желейна продукція користується великою популярністю серед споживачів, особливо дітей, у закладах ресторанного господарства та кафе. Проте частка такої продукції у вільному продажі (в магазинах, супермаркетах тощо) значно нижча, ніж у Європі та США. Це в основному пов'язано з необхідністю довготривалого зберігання продукції в торгових точках, що, в свою чергу, викликає недовіру споживачів до натуральності таких продуктів.

Таким чином, актуальним завданням харчової промисловості є розробка високоякісного желе, яке матиме не лише підвищену харчову цінність, а й триваліший термін зберігання. При цьому важливо шукати натуральні компоненти, які можуть підвищити термін зберігання, щоб уникнути використання штучних консервантів.

Аналізуючи рослинну сировину, що використовується для збагачення желе, було виявлено, що більшість розробок зосереджена в сфері ресторанного господарства. Це зрозуміло, адже огляд ринку концентрованих консервів показав їх низьку поширеність в Україні, що в основному пов'язано з традиціями та гастрономічною культурою населення. Однак спостерігається

тенденція до зменшення консервування в домашніх умовах серед молоді, що може стати поштовхом для розвитку консервної промисловості в Україні.

Вторинні та побічні продукти молочної галузі викликають значний науковий інтерес як біологічно активні харчові добавки. До таких продуктів, як уже зазначалося, належать різні види сироватки. Тому було вирішено розглянути відомі способи використання молочної сироватки в різних галузях харчової промисловості.

Завдяки унікальному складу білків сироватки, цей побічний продукт використовується як збагачувальна добавка при виробництві гідролізатів для дитячого харчування, геродієтичного харчування, харчування спортсменів і отримання гіпоалергенних сумішей.

Сьогодні промисловість стикається з дефіцитом м'ясної сировини та її постійним здорожчанням. Тому виробники та науковці шукають шляхи створення корисного, безпечного та смачного продукту, який відповідатиме очікуванням споживачів, зменшуючи використання м'яса. Інноваційним рішенням для зниження втрат сировини є використання молочних препаратів, які мають функціонально-технологічні властивості, подібні до м'ясної сировини. Дослідження довели, що в варених фаршевих м'ясних виробках білки молочної сироватки в сухому вигляді можуть замінити до 20% м'ясної сировини [1]. Це можливо завдяки гелеутворюючій здатності сироваткових білків під час варіння та їх високим волого- та жирозв'язуючим властивостям.

Також є дані про доцільність використання 5% молочної сироватки від маси несолоної сировини в складі розсолу при виробництві реструктурованих м'ясних продуктів [1]. Це рішення сприяє збільшенню виходу продукту на 8%, поліпшенню його кольору та міцності.

Зважаючи на те, що основна сировина для виробництва желе, запропонованого в цій роботі, не містить білків, але має значну кількість жиророзчинних вітамінів А та Е, можемо стверджувати, що розгляд можливості використання молочної сироватки є своєчасним і актуальним, представляючи науковий інтерес. Це рішення дозволить збагатити желе білками та додасть

жири, що, в свою чергу, сприятиме засвоєнню жиророзчинних вітамінів, які містяться в моркві та цитрусових.

Список використаних джерел:

1. Сорокіна А. М. Проблеми розвитку кондитерської промисловості України в сучасних умовах. *Науковий вісник Херсонського державного університету*. 2023. № 47. С. 27–32.