

УДК 664.144:635.076

Самохвалова О.В., канд. техн. наук, професор

Касабова К.Р., канд. техн. наук, доцент

Бабаєв С.О., аспірант

Державний біотехнологічний університет, м. Харків, babaev173@gmail.com

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ У ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ТА ЗБЕРІГАННЯ ЛУКУМУ

З усього асортименту кондитерських виробів виділяється група східних солодошів, які виготовляються із використанням значної кількості горіхів, олійних ядер, різних прянощів, меду, родзинок. Вироби цієї групи характеризуються гарними смаковими якостями, високою поживною цінністю і користуються значним попитом у населення. Асортимент східних солодошів поділяється на три групи: борошняні, типу м'яких цукерок і типу карамелі. Борошняні вироби отримують з борошна вищого гатунку із застосуванням великої кількості вершкового масла, яєць, цукру, прянощів, а також родзинок, цукатів, горіхів. Це різноманітні види печива, пахлави, тощо. Східні солодоші типу карамелі мають тверду, крихку консистенцію, що досягається шляхом уварювання цукрово-паточного з подальшим додаванням меду, ядер горіхів, кунжуту, маку (козинаки, грильяз, тощо). Східні солодоші типу м'яких цукерок виготовляють шляхом додавання в цукеркові маси (вершкова, цукрова помади, збивна та желейна маси) подрібнених горіхів, родзинок, цукатів. Солодошами цієї групи є нуга, халва, лукуми, тощо. Серед усього різноманіття кондитерських виробів набув популярності та привертає увагу такий виріб як лукум. Його виробляють з цукру, води або фруктового соку (гранатовий сік), з додаванням кукурудзяного крохмалю (структурний агент), ароматичних речовин (ванілін, трояндова есенція), з додаванням чи без горіхів (волоський горіх, мигдаль, фундук, фісташка), кокосової стружки, фруктове пюре.

Сучасними напрямками вдосконалення технологій кондитерських виробів є підвищення харчової цінності, зниження цукроємності, використання нових видів драглеутворювачів, натуральних барвників та ароматизаторів за використання нетрадиційної сировини тощо. Так, було запропоновано використання ізомальтулози замість цукру у кількості 100% загальної кількості цукру, що дозволило отримати продукцію діабетичного характеру. Відомо про додавання м'якоті кизилу, концентрату соку з чорної моркви як натуральних барвників та джерела корисних речовин [1]. Запропоновано заміна частини крохмалю на пуллулан у технології лукуму, що дозволяє отримати продукцію з кращими властивостями та підвищити терміни її зберігання. Показано, що використання низки цитрусових (лимон, грейпфрут, мандарин, цитрус) у технології лукуму сприяє збагаченню виробів харчовими волокнами. Також для тривалого зберігання було запропоновано використання газового середовища з суміші CO₂ та N₂ для подовження терміну зберігання вищого за звичайний.

Нами проводяться дослідження щодо можливості використання у технології лукуму багатокомпонентних плодово-ягідних і плодовоовочевих паст з яблук, буряка, гарбуза, айви, чорної смородини, тощо. Моделювання рецептури лукуму з додаванням такої сировини дозволяє отримати вироби із високими структурно-механічними, органолептичними, фізико-хімічними показниками якості та підвищеним вмістом фізіологічно функціональних інгредієнтів.

Список посилань

1. Стабільність антоціанінів чорної моркви в лукуму (лукум) при зберіганні [Електронний ресурс] / Г.Озен, М. Акбулут, Н. Артик // *The Journal of Food Process Engineering* – 2011 - № 4 – С. 1282. Режим доступу: <http://surl.li/cahqqs>