

Секція: Харчових технологій, легкої промисловості і дизайну

**Кисса О. А. гр. ДТ-ПОХ20млб**  
**ДОСЛІДЖЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ЗЕФІРУ**

Зефір відноситься до групи кондитерських виробів, отриманих шляхом збивання фруктово-ягідного пюре з цукром та яечним білком та введенням драглеутворювача, а саме пектину, агар-агару чи желатину. За класичною рецептурою основною сировиною для виробництва зефіру є фруктово-ягідне пюре; вода; цукор; драглеутворювачі; яечні білки; органічні кислоти; барвники; ароматизатори.

Харчова цінність класичного зефіру є досить низькою. Так, 100 гр продукту містить: білків – 0,86 гр; жирів – 0,14 гр; вуглеводів – 79,8 гр., а енергетична цінність складає 326 ккал. Вміст вуглеводів у складі зефіру сприяє підвищенню розумової діяльності, в той час як харчові волокна покращують травлення. Тому, цей кондитерський виріб рекомендовано для харчування дітей у школі та дитячому садку. В залежності від технології виробництва та рецептури асортимент зефіру буває таким: глазуровані (чорним, молочним, білим шоколадом, кондитерською глазур'ю, йогуртом, цукрово-желатиновою глазур'ю); неглазуровані (білосніжний; світло-жовтий; ніжно-кремовий, рожевий); з начинкою (варене згущене молоко; мармелад; джем; шоколад і т.д.); комбіновані (фруктові; ягідні; ванільні, з какао і т.д.); оздоблені (горіхами; кокосовою стружкою; цукровою пудрою і т.д.); з добавками (на печиві; у вафельному ріжку і т.д.), вегетеріанські (з аквафабою, альбуміном і т.д.); дієтичні (з медом, стевією, фруктозою і т.д.); функціональні (з бджолиним маточним молоком, пряно-ароматичними рослинами, залізом і т.д.).

За формою зефір буває переважно круглий або продовгуватий з рифленою поверхнею, в основному склеєний з двох половинок, обсипаних цукровою пудрою. Існуючі кондитерські вироби найчастіше містять у своєму складі синтетичні барвники і ароматизатори, вживання яких призводить лише до негативних наслідків, тому актуальними напрямками розширення асортименту зефіру є підвищення їх харчової та біологічної цінності. Одним зі шляхів вирішення цієї проблеми є розширення видів натуральних добавок та начинок, комбінування різної сировини, виробництво виробів функціонального призначення. Використання нових видів натуральних рослинних добавок із плодово-ягідної, овочевої та пряно-ароматичної сировини (пюре, пасти, концентровані соки, порошки) у рецептурному складі зефіру дозволяє підвищити біологічну цінність виробів та покращити їх органолептичні властивості без застосування додаткових синтетичних речовин.

Проведений аналіз асортименту зефіру обумовлює перспективність пошуку оздоровчої сировини для виробництва інноваційної продукції цього виду.