

Байбак К. Р., Галясний І. В.

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ БУЗИНИ ЧОРНОЇ В ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ БІСКВІТНОГО НАПІВФАБРИКАТУ

Ринок кондитерських виробів в Україні радує споживачів широким асортиментом продукції, прагненням виробників чуйно реагувати на їхні очікування та смакові уподобання.

Непростий період ринок кондитерських виробів в Україні переживає у 2022 році, коли внаслідок російського вторгнення в Україну різко знизилася купівельна спроможність населення, а також зникла логістична можливість поставок на окуповані території або території, де ведуться активні бойові дії. Суб'єктам ринку кондитерських виробів, додатково, через зростання вартості інгредієнтів (борошна, цукру, какао, молока), що підвищує собівартість випуску солодошів, довелося скорочувати виробництво, шукати та освоювати нові напрямки експорту, а деяким навіть повністю згортати діяльність.

Для завоювання позитивної репутації всередині країни та організації каналів експорту в умовах воєнного та післявоєнного стану виробникам необхідно приділяти підвищену увагу дотриманню стандартів якості та надання привабливих споживчих властивостей продукції. У відповідь на популяризацію споживчих трендів у галузі правильного харчування через поширення у суспільстві ідей здорового харчування, на ринку кондитерських виробів в Україні з'явилися та розвиваються нові ніші, такі як: органічний шоколад; використання у виробі рослинного молока замість коров'ячого; освоєння інноваційних видів продукції.

Одним з перспективних напрямів удосконалення кондитерських виробів є використання інгредієнтів рослинного походження, які володіють лікувально-профілактичними, функціональними або спеціальними властивостями та мають, при цьому, дешеву вартість.

В Європі, таку ягоду як, бузина чорна, почали використовувати як більш дешеву заміну чорниці в різноманітних продуктах, наприклад, йогуртах. До цього її використовували в основному як харчовий барвник. Наразі ця ягода набирає все більшу популярність і як «суперфуд», і як тренд у здоровому харчуванні, і як засіб для профілактики різних вірусних захворювань. В контексті популярності здорового харчування, приймаючи при цьому увагу відносно низької ціни бузини, є велика ймовірність, що популярність ягоди буде зростати в Україні.

Корисні якості ягід бузини обумовлені унікальним хімічним складом. Вона містить аскорбінову і яблучну кислоти, рутин, каротин. З жиророзчинних вітамінів тут присутній тільки вітамін А, а з водорозчинних – вітаміни С, В1, В2, В3 (РР), В5, В6 і В9. Мінеральний набір представлений кальцієм, калієм, залізом, магнієм, фосфором, натрієм, цинком, міддю і селеном. В її складі самбуцин, цукор (глюкоза, фруктоза), дубильні речовини, амінокислоти, органічні кислоти, смоли, пектини, антоціанові барвники, сліди ефірних масел.

Враховуючи вищезазначене, розробка наукових і практичних основ технології збагачення кондитерських виробів, зокрема, бісквітного напівфабрикату ягодами чорної бузини є перспективною. Це дозволить розширити асортимент, отримати продукт з поліпшеними показниками якості та підвищеною харчовою цінністю при збереженні його традиційних споживчих характеристик. Завдяки властивостям бузини чорної, кондитерські вироби на основі бісквітного напівфабрикату можна буде позиціонувати як продукт для здорового харчування.