

## **Калина В.С., Дніпровський державний аграрно-економічний університет ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ІНГРЕДІЄНТУ – НУТ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ**

Тривалістю тисячоліть істотно змінювалось споживання європейцями окремих харчових речовин. Споживання білків істотно зменшилось зі 170-200 г/добу до 100 г/добу, в той час як споживання жирів і цукру збільшилось. За даними науковців нині людині треба збільшити вживання клітковини (складних вуглеводів) і зменшити вживання цукру (простих вуглеводів) [1].

З формуванням культури їжі, ми ділимо страви на: закуски, перші, основні, салати, десерти. Проаналізувавши ці страви за поживною цінністю можна зробити висновок, що більший вміст цукру знаходиться в десертах. З цього формується ідея, створити продукт, який за вмістом цукру буде відповідати нормі 35 г/добу з високим вмістом клітковини та низьким глікемічним індексом [2].

Цим нормам відповідає десерт «Брауні Безглютеновий» із вмістом функціонального інгредієнту – нут, що досліджується у Дніпровському державному аграрно-економічному університеті.

Корисні властивості нуту обумовлені великою кількістю мінералів, вітамінів та ін., він є рекордсменом серед інших культур за вмістом амінокислоти – метіоніну. Метіонін нормалізує рівень холестерину, запобігає ожирінню печінки, покращує її працездатність [3].

В рецептурі розробленого десерту ми використовуємо не тільки безглютеновий вид зерно-бобової культури – нут, а і цукрозамінник – фруктозу, що дозволяють одержати десерт з низьким глікемічним індексом 31 та малокалорійний продукт 120 ккал/100 г.

В ході експериментальних досліджень шоколадного десерту «Брауні безглютеновий» нами розроблено його рецептуру, покращено органолептичні показники продукту, загалом усунуто специфічний запах та присмак нуту за допомогою додавання кориці. Зафіксовано привабливу форму кондитерського виробу для більшого попиту споживачем та розраховано прийнятні економічні показники для конкурування на ринку.

Розроблений десерт можна рекомендувати до продуктів функціонального призначення, він задовольнить потреби людей з цукровим діабетом (бо має низький глікемічний індекс), також людей, що мають алергію на глютен, з надмірною вагою та, які ведуть здоровий спосіб життя і слідкують за своїм раціоном харчування.

### **Література:**

1. Дорохович А.М. Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів і харчових концентратів : навч. посіб. / за ред. проф. А.М. Дорохович і проф. В.М. Ковбаси. - К.: Фірма «ІНКОС», 2015. - 632 с. ISBN 978-617-598-103-0.

2. Глікемічний індекс [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://beslim.life/glikemicheskiy-indeks>.

3. Шарипова Т.В. Перспективы использования зернобобовой культуры нут в производстве мясорастительных продуктов для геродиетического питания / Т.В. Шарипова, Н.М. Мандро // Вестник Алтайского государственного аграрного университета. – 2012. – Т. 98. – №. 12. – С. 102-106.