



ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ЦУКРИСТИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ З СИНБІОТИКОМ

Призначення та сфера застосування

Створення нових продуктів (мармеладу, помадних цукерок та зефіру з синбіотиком) для споживання людей з порушенням кишкового мікробіоценозу сприяє розширенню асортименту кондитерської продукції оздоровчого призначення.

Основні характеристики, суть розробки

На основі аналізу технологічних і фізіологічних властивостей про- і пребіотиків розроблено практичні заходи, які дозволили отримати мармелад, помадні цукерки та зефір з використанням синбіотичного комплексу, що призведе, з одного боку – введення в раціони населення фізіологічно значущих мікронутрієнтів, підвищенню споживчих властивостей і засвоюваності кондитерських виробів, а з другого – залученню інтересу споживачів до продукції, що випускається і, як наслідок, підвищенню рентабельності підприємства.

Розроблена технологія виробництва помадних цукерок, желейного мармеладу і зефіру з синбіотичним комплексом, який складається з пробіотиків – іммобілізованих культур біфідобактерій *Bifidobacterium bifidum* і пребіотика – лактулози. Включення в харчовий раціон розроблених виробів забезпечить організм людини не стільки енергетичним і пластичним матеріалом, скільки буде контролювати і моделювати конкретні фізіологічні функції, направлені на нормалізацію мікрофлори кишечника; сприятиме підвищенню імунітету людини.

Використання добавки синбіотику в технології цукристих кондитерських виробів дозволить підвищити не тільки їх фізіологічну спрямованість, а й досягнути наступних технологічних ефектів: покращення структурно-механічних властивостей напівфабрикатів; поліпшення органолептичних властивостей готових виробів; зменшення в рецептурі вмісту цукру на 10 %, уповільнення процесу «черствіння» виробів внаслідок зменшення втрати вологи.

Порівняння зі світовими аналогами, основні переваги розробки

Розроблені технології дозволяють одержати цукристі кондитерські вироби з антидисбіотичними властивостями і здатні надавати оздоровчий ефект при наявності дисбактеріозу.

Стан охорони інтелектуальної власності

Отримано 3 патенти України на розроблені кондитерські вироби

Затребуваність на ринку

Ринок збуту запропонованих продуктів широкий, оскільки від дисбактеріозу страждає близько 75...90 % дорослого населення України

Стан готовності розробки

Промислові випробування технології проведені на підприємствах галузі. Відпрацьована технологія для дрібносерійного виробництва, розроблені проекти нормативної документації. Технологія готова до впровадження.



Відділ нормативно-технічного забезпечення та метрології

65035 Україна, м. Одеса, вул. Канатна, 112,
e-mail: nauka@onaft.edu.ua (для Данилової О.І.)
<http://www.onaft.edu.ua>
тел./факс: +38 (048) 724-28-75, +38(048)712-41-30