

УДК 664.16:(604.4:663.05.1) (043)

ЦУКРОЗАМІННИКИ – КОРИСНА ХАРЧОВА ДОБАВКА

О. А. ПУСІКОВА, Я. С. ШЕЛЕНКОВ

Донецький національний університет економіки і торгівлі імені
Михайла Туган – Барановського

Негативні наслідки, що настають від непомірного споживання цукру очевидні, тому особлива увага приділялася створенню цукрозамінників, які можна було б вживати, задовольняючи смакові відчуття і не викликаючи негативних наслідків.

Цукрозамінники бувають природного походження і синтетичні.

У своїй роботі я хочу вивчити вплив сорбіту на організм людини, на зміну структури харчового продукту, на терміни зберігання харчового продукту.

Сорбіт – безбарвні кристали солодкого смаку, добре розчинні у воді, гарячому і холодному спирті. Отримують сорбіт шляхом каталітичного відновлення D-глюкози. Він є проміжним продуктом при синтезі аскорбінової кислоти [1].

Провівши досліди зі 100-відсотковою заміною цукру, видно, що таке виробництво економічно не вигідне, бо сорбіт – дорога харчова добавка, ще сорбіт діє як проносна речовина, що шкідливо при численному вживанні.

Для створення більш раціонального продукту, робимо заміну не 100% цукру, а 50%, на сорбіт і проводимо з такими даними акти відпрацювання. Виявивши найкращий результат готуємо соус із журавлини [2-3].

Журавлину перебирають, промивають, дають стекти воді і перетирають через волосяне сито (або в блендері). З журавлини віджимають сік. Мезгу заливають гарячою водою і кип'ятять 5-8 хв, потім проціджують. У відвар додають цукор, сорбіт і знову нагрівають до кипіння. Крохмаль розводять холодною кип'яченою водою. У гарячий ягідний сироп відразу вливають проціджений крохмаль і, помішуючи, швидко доводять до кипіння. Після цього в нього вливають раніше віджатий сік, доводять до кипіння і охолоджують.

Виходячи з даних акту відпрацювання:

– Використання сорбіту в приготуванні соусів можливо, оскільки консистенція, вихід, солодкість і інші органолептичні властивості соусу не змінюються. З'являється можливість вживання соусу для людей оптимальний варіант нашої добавки - сорбіту, становить 110 грам на 1000 грам виробу, це засновано санітарними правилами по застосуванню харчових добавок, так як поклавши більше цієї добавки, відзначаємо зміна в якості готового виробу. Зменшення закладки сорбіту, призводить до того що продукт буде не солодким і буде змінюватися консистенція. Сорбіт є в системі заміником цукру і надає страві більш виражений смакоароматичний комплекс.

– Цукрозамінники – корисна харчова добавка, яка не вимагає інсуліну для переробки в організмі. Цукрозамінники використовують люди з надмірною вагою та хворі на діабет. І це допомагає їм вживати в їжу солодкі продукти, але не нести шкоди організму.

– Сорбіт – цукрозамінник, який в два рази менш солодкий ніж цукор. Сорбіт має такі корисні властивості: жовчогінний засіб, покращує мікрофлору шлунково-кишкового тракту, запобігає розвитку карієсу. Але є і негативні властивості сорбіту: при вираженій жовчогінній дії велика доза може спровокувати розлад кишечника [3].

Література

1. Васькина, В. А. Сахарозаменители в технологии производства вафельных листов / В. А. Васькина, Т. Ю. Фролова // Кондитерское производство : науч.-производств. журн. 2001- 2010. – № 2. – Б.м. – С. 14-15.

2. Штерман, С.В. Новая альтернатива старым углеводам / С.В. Штерман // Кондитерское производство : науч.-производств. журн. 2001-2009. – № 5. – С. 10-11.

3. Дорохович, А. Н. Сахарозаменители нового поколения низкой калорийности и гликемичности / А. Н. Дорохович, В. В. Дорохович, Н. П. Лазоренко // Продукты и ингредиенты : междунар. специализир. журн. 2004-2011. – № 6 (81). – Б.м. – С. 46-48.