

**УДК664.858****Олена Добровольська, Ольга Самохвалова**

Харківський державний університет харчування та торгівлі, Україна

**СУЧАСНИЙ СТАН І ТЕНДЕНЦІЇ ФОРМУВАННЯ АСОРТИМЕНТУ  
МАРМЕЛАДУ ЖЕЛЕЙНОГО****Olena Dobrovolska, Olga Samohvalova****MODERN SITUATION AND THE TENDENCIES OF FORMING THE  
ASSORTMENT OF JELLY MARMALADE**

Желейні кондитерські вироби традиційно користуються попитом у різних верст населення нашої країни. Вони мають характерну драглисту консистенцію, приємний кисло-солодкий смак і, на відміну від більшості кондитерських виробів, низьку ціну. За даними інформаційних джерел об'єм виробництва желейних кондитерських виробів в Україні порівняно з країнами ЄС є невисоким, але протягом останніх років має тенденцію до зростання. Конкурентоспроможність желейних кондитерських виробів забезпечується їх високою якістю та безпечністю з урахуванням вимог та уподобань споживачів, виявлених на основі вивчення асортименту й визначення тенденцій його формування.

Мета представленої роботи – вивчення асортименту мармеладу желейного формового та визначення тенденцій його формування на вітчизняному ринку цукристих кондитерських виробів.

До складу традиційної рецептури мармеладу желейного входять драглеутворювач, цукор, патока крохмальна, харчові кислоти й інші смакоароматичні речовини. Отже, він має досить велику енергетичну цінність і при цьому характеризується низьким вмістом харчових волокон, вітамінів, макро- та мікроелементів, тому є досить перспективним харчовим продуктом для збагачення його корисними макро- та мікронутрієнтами.

На вітчизняному ринку мармелад желейний представлений формовим та різним мармеладом, причому доля вагового мармеладу складає на сьогодні близько 60%. Також його випускають фасованим у художньо оформлені коробки, алюмінієву фольгу, пакети з целюфану та коробки з полімерних матеріалів тощо. Значна частина мармеладу желейного традиційно випускається обсипаною цукром, менша частина може бути глазурованою шоколадною глазур'ю, обсипана горіхами, кокосовою стружкою тощо.

Класифікаційною ознакою асортименту мармеладу желейного є драглеутворювач, на основі якого він був виготовлений (табл. 1). Відмітимо, що асортимент представлений мармеладом, виготовленим традиційно на досить високих за ціною агарі, пектині, желатині, майже не випускаються вироби з використанням нових видів або модифікацій драглеутворювачів, сумішей нетрадиційних речовин, здатних до драглеутворення, здатних зменшити собівартість готової продукції. Для підвищення харчової цінності мармеладу желейного формового зазвичай використовуються припасі, підварки або соки. Майже не використовуються з цією метою концентровані соки та екстракти, вітаміни та вітамінно-мінеральні премікси, які є джерелом необхідних макро- та мікронутрієнтів. В наявному асортименті за різними причинами майже відсутні вироби, цікаві з точки зору здорового харчування, вироби спеціального (для дітей, спортсменів, людей похилого віку), дієтичного призначення (для діабетиків, людей з вадами зору тощо), хоча технології таких видів продукції існують та активно розробляються науковцями.

Таблиця 1. Асортимент мармеладу желейного формового, представленого на вітчизняному ринку

Драглеутворювач	Назва	Особливості зовнішнього вигляду та рецептурного складу
Агар (агароїд або фурцелларан)	«Желейний формовий»; «Фігурний»; «Полуниця», «Абрикос», «Малина», «Чорна смородина», «До-ре-мі», «Червона шапочка», «З корицею» тощо	Вироби різної форми, поверхня обсіпана цукром. Містять харчові кислоти, барвники, ароматизатори або до 20% відповідних соків або припасів.
Пектин	«Желейний формовий», «Дитячі забави», «Смак літа», «Фруктова фантазія», «Метелик»	Вироби різної форми, поверхня обсіпана цукром. Містять харчові кислоти, барвники, ароматизатори
	«Вінницькі галаретки»	Вироби глазурані шоколадною глазур'ю, містять спеціальні ароматизатори («Лимон», «Апельсин», «Персик», «Екзотичний смак» тощо)
	«Абрикос», «Вишня», «Літній», «Ягідка», «Садовий», «Чорна смородина», «Полюшко», «Виноградний», «Фруктовий аромат»	Вироби різної форми, поверхня обсіпана цукром. Містять 16...22% відповідних припасів або підварок, сік виноградний або екстракт фруктовоягідний
Желатин	«Забава», «Мурзилка»	Вироби фігурної форми, вилиті у цукор або крохмаль. Містять 40% фруктовоягідного соку або 15...16% підварки фруктовоягідної.

Тенденції формування асортименту мармеладу желейного формового обумовлені інноваціями у його рецептурному складі, спрямованими на зниження його собівартості, підвищення його якості та харчової та фізіологічної цінності.

Спеціалістами ХДУХТ активно розробляються нові технології мармеладу желейного з використанням драглеутворюючих сумішей (агар і желатин, агар та альгінат, агар та ксампан, агароїд, фурцелларан та натрій карбоксиметилцеллюлоза, пектин та альгінат тощо), що дозволяють знизити витрати основного драглеутворювача і, тим самим зменшити собівартість продукції. Для вилучення з рецептурного складу штучних барвників та ароматизаторів пропонується введення кріас-порошків, кріопаст, екстрактів лікарських рослин тощо.

Нами науково-обґрунтовано нові технології мармеладу желейного формового, в якому до 40...60% агару замінено на суміш загусників (камедь ріжкового дерева, камедь тара, ксампан) із різним співвідношенням компонентів. Для підвищення харчової цінності до рецептурного складу мармеладу запропоновано введення плодово-ягідних соків концентрованих, завдяки чому було поліпшено органолептичні показники готових виробів за повного виключення штучних ароматизаторів, барвників, есенцій, виключення або зменшення кількості лимонної кислоти. Нова продукція була схвалена й отримала позитивну оцінку науковців і спеціалістів галузі на дегустаціях і виставках, апробовано у промислових умовах і забезпечено нормативною документацією.

Підсумовуючи викладене, відмітимо, що на вітчизняному ринку цукристих кондитерських виробів асортимент мармеладу желейного досить широкий, але повинен удосконалюватися шляхом впровадження у масове виробництво нових технологій мармеладу желейного формового, появи нової продукції спеціального, оздоровчого, лікувально-профілактичного, дієтичного призначення з підвищеною харчовою цінністю та зниженою собівартістю.