

УДК 664.854:641.85

**Л. Л. Івашина, канд. техн. наук, доцент; Л. Г. Бишовець, ст. викладач
Черкаський державний технологічний університет, Україна**

ВИКОРИСТАННЯ СУХОФРУКТІВ У ТЕХНОЛОГІЇ ДЕСЕРТНИХ СТРАВ

L. Ivashyna, candidate of technical sciences, associate professor; L. Byshovets, senior lecturer

USE OF DRIED FRUITS IN DESSERT TECHNOLOGY

Трендом сучасності в усьому світі є прагнення населення до здорового способу життя, важливою складовою якого є раціональне харчування. Зазвичай прийом їжі закінчують споживанням десертних страв. Тому важливо щоб вони не тільки приносили задоволення, але і користь для організму. Науковці спрямовують свої дослідження на розширення асортименту десертних страв з підвищеною біологічною цінністю, функціональними властивостями та конкурентоспроможними органолептичними показниками. Досягнення цих цілей реалізується шляхом впровадження інноваційних технологій, використання нетрадиційної сировини та харчових добавок. Сучасні заклади харчування переорієнтовуються на інноваційний шлях розвитку, що ґрунтується на цілеспрямованому процесі пошуку компонентів та джерел натуральної сировини, удосконаленні технологічних процесів, які дозволяють зберегти цінні незамінні біологічно активні сполуки.

У сучасній світовій практиці зростає попит на десерти, виготовлені на основі сезонних рослинних продуктів, зокрема фруктів, овочів та ягід, як свіжими, у вигляді пюре, екстрактів, так і у вигляді сухофруктів [1].

Кліматичні умови України сприятливі для вирощування широкого асортименту плодовоовочевої сировини. До сезонних продуктів, які використовують для виготовлення десертів у ресторанних закладах України, належать як традиційні (яблуко, груша, малина, смородина, вишня, морква, гарбуз тощо), так й екзотичні (лимон, лайм, апельсин, мандарин, ківі тощо), які вже активно вирощуються вітчизняними фермерськими господарствами.

Процес висушування фруктів та овочів зумовлює втрату води та концентрацію цукрів, органічних кислот, харчових волокон, мінеральних речовин (калію, магнію, заліза, кальцію, фосфору) та біологічно активних сполук. У сухофруктах зберігаються вітаміни групи В і каротиноїди, проте вміст вітаміну С суттєво знижується.

У десертних стравах сухофрукти виконують функції природних підсолоджувачів та ароматизаторів, поліпшують органолептичні характеристики готової продукції. Вони широко застосовуються для приготування компотів, мусів, желе, кексів, сирників, запіканок, тортів та тістечок, а також у морозиві та йогуртових десертах, що сприяє збагаченню їх харчової та біологічної цінності [2]. Серед різноманіття сухофруктів особливе місце займають яблука, які завдяки своєму хімічному складу та доступності є перспективною сировиною для використання у технології десертних страв. Хімічний склад яблук представлений широким спектром біологічно активних речовин. Вони містять практично весь вітамінний комплекс – вітаміни С, В₁, В₂, Р, РР, каротин, фолієву кислоту та мікроелементи. Ці сполуки в певній мірі сприяють попередженню захворювань, а при тривалому застосуванні – їх лікуванню. Високий вміст пектинових речовин, що прискорюють виведення з організму токсинів та важких металів, зумовлює використання яблук та продуктів їх переробки в профілактичному харчуванні. Майже половина вуглеводів припадає на фруктозу, яка для свого засвоєння не потребує інсуліну, тому яблука є цінною складовою харчування при захворюванні цукровим діабетом.

Завдяки поєднанню поживних і функціональних властивостей сушені яблука доцільно включати до рецептури десертів на основі кисломолочного сиру, де вони можуть замінювати традиційні добавки, такі наприклад як родзинки.

Порівняльну характеристику хімічного складу родзинок і сушених яблук (на 100 г продукту) представлено в таблиці 1.

Таблиця 1 – Порівняльна характеристика хімічного складу родзинок і сушених яблук (на 100 г продукту)

Показник	Родзинки	Сушені яблука
Калорійність, ккал	262	265
Білки, г	1,8	2,2
Жири, г	0	-
Вуглеводи, г	66,0	64
Клітковина, г	3,1	5,0
Органічні кислоти	1,2	2,3
Зола	4,0	1,5
Мінеральні речовини:		
Na	117	1,6
K	860	580
Ca	80	111
Fe	120	77
Вітамін С	0,5	0,9

Сушені яблука є концентрованим джерелом вуглеводів, органічних кислот, мінеральних речовин та харчових волокон, що підвищує біологічну цінність кисломолочних запіканок. Вони надають готовим виробам виражений фруктовий аромат та природну солодкість, це дозволяє знизити кількість доданого цукру, що досить важливо для людей, які страждають на цукровий діабет.

Завдяки високому вмісту клітковини сушені яблука зберігають пружність після термообробки, створюючи контраст у структурі запіканки. Попереднє замочування сушених яблук забезпечує рівномірний розподіл частинок яблука у кисломолочній масі та запобігає їх надмірній твердості. Вологозв'язуючі властивості сушених яблук сприяють формуванню більш щільної та стабільної консистенції запіканок. Використання сушених яблук покращує органолептичні показники, зокрема зовнішній вигляд, завдяки золотисто-коричневим включенням у структурі виробу. Тривалий термін зберігання сушених яблук забезпечує можливість цілорічного використання у виробництві кисломолочних запіканок. Пектинові речовини, що містяться у сушених яблуках, сприяють нормалізації травлення та надають запіканці функціональних властивостей.

Таким чином, сухофрукти завдяки своїм поживним і смаковим властивостям широко використовуються в сучасних технологіях десертних страв.

Література

1. Рогова А. Л., Чоні І. В., Положишникова Л. О. (2024). Вплив сучасних кулінарних трендів на розвиток технологій десертів. *Вісник ЛТЕУ. Технічні науки*. № 37. С. 56–63. DOI: <https://doi.org/10.32782/2522-1221-2024-37-08>

2. Баль-Прилипко Л., Антоненко А., Толлок Г., Толлок С., Горкун А. (2024.). Удосконалення технології десертних страв функціонального призначення. *Herald of Khmelnytskyi National University. Technical Sciences*, 2024. 331(1), 420-425. DOI10.31891/2307-5732-2024-331-64