

АНАЛІЗ ВИКОРИСТАННЯ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК У ВИРОБНИЦТВІ ЗЕФІРУ

Лукаш М.Р., Срібна Н.М.

*Національний технічний університет
«Харківський політехнічний інститут», м. Харків*

Згідно з ДСТУ 6441 зефіром називають пастильний виріб на основі структуроутворювача, де масова частка фруктової або овочевої сировини становить не менше 11 %, масова частка вологи – не більше 25 %, щільність – не більше 0,6 г/см³. Зефір випускається в широкому асортименті і користуються великим попитом через високі органолептичних властивостей, різноманітні варіанти структури і форми. Тому сьогодні надається велике значення створенню нових перспективних та інноваційних технологій виробництва даної продукції, у тому числі розробка продукції спеціального призначення з оздоровчими властивостями [1].

Метою дослідження є моніторинг харчових добавок в технології означеної продукції і аналіз відповідності їх використання нормативній документації. Проведено дослідження складу зефіру таких вітчизняних торгових марок як «Жако», «Рошен», «Корисна Кондитерська», «Лісова казка», «Bebeto», «Родина», «Солодка мрія», «Кондитер Престиж».

Сьогодні для виробництва зефіру використовують такі структуроутворювачі як агар (Е 406), желатин (Е 441), пектин (Е 440), фурцелларан (Е 407), гуміарабік (Е 414). Варто відзначити вживання означених харчових добавок у складі продуктів призводить до пребіотичного ефекту на кишкову мікрофлору, що позитивно впливає на імунну систему людини і поліпшує перистальтику кишечника, чинить гіпохолістеринемічний вплив [2]. В зефірі деяких торгових марок виявлений навіть емульгатор лецитин (Е 322), хоча певних жирових складових у продукті не спостерігалось. Крім того, у складі деяких торгових марок виявлений модифікований крохмаль – дикрохмальадипат ацетильований (Е 1422).

Серед речовин, що впливають на органолептику продукції, можна відмітити підкислювачі молочну кислоту (Е 270), яблучну кислоту (Е 296), регулятори кислотності лактат натрію (Е 325), цитрат натрію (Е 331), цитрат калію (Е 332) барвники – безпечний кармін (Е 120), а також досить токсичні азорубін (Е 122), понсо червоний (Е 124), коричневий НТ (Е 155).

Найпоширенішим консервантом зефіру залишається диоксид сірки (Е 220), що відповідає вимогам ДСТУ.

Література:

1. Dantas G.C., Travesso D.J., Amoedo M.K. Modified hydrodissection for percutaneous biopsy of small lesions: the "marshmallow" technique. *Diagnostic and Interventional Radiology*. 2020. № 26 (1). Р. 72-73.
2. Коркач А. В., Крусир Г. В., Боровик И. А. Перспективы использования синбиотического комплекса в технологии зефира функционального назначения. *Восточно-Европейский журнал передовых технологий*. 2014. № 2/12 (68). Р. 127–133.