

## **ВДОСКОНАЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ДЛЯ ХВОРИХ НА ЦУКРОВИЙ ДІАБЕТ**

**Свінцова Д.І., Куниця К.В.**

*Харківський торговельно-економічний інститут*

*Київського національного торговельно-економічного університету, м. Харків*

Захворювання на цукровий діабет, а саме на цукровий діабет другого типу, є одним з найпоширеніших у наш час і, на жаль, росте значними темпами. Це захворювання виникає внаслідок порушення взаємодії інсуліну з клітинами тканин та частіш за все, є наслідком ожиріння. Оскільки харчування цієї категорії населення має свої особливості, необхідно розробляти нові страви та створювати спеціальні раціони харчування.

Мета роботи – вдосконалення рецептури бісквіту Буше за допомогою введення нових компонентів у рецептуру.

Науковцями та дієтологами було проведено багато роботи щодо розробки та покращення раціонів харчування для людей з ожирінням та хворих на цукровий діабет [1]. В останні роки багато спеціалістів в області діабетології продовжують із завзятістю наполягати на «інтенсифікацію» лікування цукрового діабету другого типу та вдосконалення продуктів харчування при цьому захворюванні [2]. Підвищення біологічної цінності, зменшення цукромістких кондитерських виробів відповідають нормам збалансованого раціонального харчування різних груп населення відповідно до віку, професії, стану здоров'я, національних та побутових звичок, кліматичних умов. У вирішенні цієї проблеми значне місце займають вироби спеціального призначення – дієтичні, вітамінізовані, лікувальні. Серед дієтичних найбільш вагомим місце займають вироби для діабетиків. На сьогоднішній час проблема покращення харчових та енергетичних властивостей борошняних кондитерських виробів для цієї категорії населення залишається актуальною.

Для проведення дослідів було одержано зразки бісквіту Буше: стандартний зразок – за традиційною рецептурою [3] та інноваційний (із введенням нових компонентів у рецептуру та заміну цукру на фруктозу). Фруктоза не поглинається інсулінозалежними тканинами. Вона майже повністю поглинається і метаболізується клітинами печінки. Перевага фруктози полягає в тому, що солодкого смаку можна надати страві відносно невеликою кількістю фруктози, оскільки при близькій до цукру калорійності (380 ккал/100 г) вона в 1,2-1,8 рази солодше. В інноваційний зразок також було введено нові компоненти: курагу та волоські горіхи. Курага – продукт, багатий вітамінами, мікроелементами та мінеральними речовинами, вона допомагає виводити з організму надлишки холестерину – це значно покращує роботу серця, нормалізує роботу інсулінового апарату підшлункової залози, тому при діабеті лікарі рекомендують її до вживання в їжу [4].

Одержані зразки було проаналізовано на органолептичні показники та розраховано харчову цінність та їх мінеральний склад. Органолептичний аналіз продукції проводився профільним методом з використанням п'ятибальної шкали (порівнювались такі показники як форма, поверхня, колір, вид у розломі,