

## **РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ ЦУКЕРОК ІЗ СУХОФРУКТІВ**

**Гуцул К.В., Півень О.М.**

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

Цукерки із сухофруктів – це кондитерський виріб, виготовлений переважно з сухофруктів та шоколаду. В основі таких цукерок – курага, родзинки, чорнослив, інжир, фініки та інші улюблені сухофрукти. Такі солодощі не можуть йти ні в яке порівняння зі звичайними «магазинними» ласощами. Більшість «магазинних» цукерок містять мало корисних інгредієнтів, а ось рослинних і транс-жирів, а ще ароматизаторів, консервантів і подібних добавок у них більш ніж достатньо. Користі від таких цукерок ніякої: вони викликають звикання та «залежність» від солодкого, а «порожні» калорії, що містяться в них, додають вагу.

Сухофрукти – це натуральні солодощі, вони збагачені вітамінами (А, В1, В2, В3, В5, В6) та мінеральними елементами, такими як (залізо, кальцій, магній, фосфор, калій, натрій,). Також сухофрукти надзвичайно корисні, і допомагають покращити роботу серцево-судинної системи та шлунково-кишкового тракту, покращують стан волосся, шкіри та нігтів, допомагають роботі головного мозку, тощо.

З метою розширення асортименту харчових продуктів з натуральним складом було запропоновано рецептуру нового продукту з використанням натуральних компонентів.

Технічний результат корисної моделі полягає у розробці цукерок з високим вмістом вітамінів та мінеральних елементів, тобто продукту підвищеної харчової та біологічної цінності. Технічний результат досягається завдяки оригінальній рецептурі цукерок, що містять тільки натуральні компоненти на основі різноманітних сухофруктів з додаванням продуктів рослинного походження та особливостями виробництва. В результаті чого отримується продукт з більш високими органолептичними показниками. Продукт має солодкий смак притаманний сухофруктам, який відтіняє кислинка журавлини та нейтральний смак кокосової стружки. До складу цукерок входять: курага, чорнослив, інжир, фініки, ізіум, журавлина, вівсяні пластівці, кокосова стружка та шоколад.

За допомогою планування експерименту (найбільш поширеними для дослідження композицій сумішей є симплекс – гратчасті плани Шеффе), було проведено дегустаційну оцінку, з метою досягання оптимального співвідношення компонентів у продукті, при якому можна було отримати максимальну органолептичну оцінку. Для цього було підготовлено 10 зразків з різною рецептурою продукту, тобто з різною кількістю взаємозамінних компонентів, але з однаковою рецептурною основою.

За отриманими результатами дегустаційної оцінки, було побудовано трикутник, в обраному полі точності. А також було отримано математичну модель у вигляді рівняння регресії, завдяки якому було отримано максимальну дегустаційну оцінку.