

На підставі проведених досліджень було визначено, що додавання морквяного та гарбузового пюре до рецептурного складу пряників дає змогу: підвищити їх органолептичні показники - колір, смак, текстуру; подовжити термін зберігання за рахунок зв'язування вологи харчовими волокнами, зокрема, завдяки підвищеному вмісту пектину та наявності у складі природного антиоксиданту – β-каротину; підвищити харчову цінність продукту за рахунок введення харчових волокон, пектину, β-каротину та інших біологічно-активних речовин; зменшити енергетичну цінність.

Нові технології захищені патентами України [3,4] та впроваджені у виробництво.

ЛІТЕРАТУРА

1. **Крапивницкая И.Ф., Оболкина В.** Особенности использования пектинов и пектиносодержащих продуктов при производстве кондитерских изделий // *Продукты & ингредиенты*. – 2009. - № 11 (64). – С. 19-23.
2. **Оболкіна В.І.** Перспективи використання овочевих пектиновмісних паст у виробництві кондитерських виробів // *Хлібопекарська і кондитерська промисловість України*. № 6 (55).-2009.-С.48-50.
3. Патент на корисну модель №55257 Україна, МПК А23G 3/00 Спосіб приготування сирцевих пряників / **Оболкіна В.І., Кирпиченкова О.М., Крапивницкая І.О.** – заявл. 26.05.2010; опубл. 10.12.2010, Бюл.№ 23. – 4с.
4. Патент на корисну модель №68252 Україна, МПК А23G 3/00 Спосіб виробництва заварних пряників / **Оболкіна В.І., Кирпиченкова О.М., Кандиба А.А., Крапивницкая І.О.** – заявл. 06.07.2011; опубл. 26.03.2012, Бюл.№ 6. – 4с.

В Украине хотят запретить сахарозаменители

Увеличение потребления сахарозаменителей несет угрозу в виде ухудшения состояния здоровья граждан, а также опасно для сахарной отрасли

Придерживаясь такого мнения, нардеп-регионал Геннадий Бобов подал в Раду законопроект № 2643, которым предложил запретить ввоз и использование заменителей сахара в пищевой отрасли, сообщает ЮРЛИГА.

Законопроектом предлагается запретить ввоз на территорию Украины и использование в пищевой промышленности 13 видов пищевых добавок, которые используются в качестве подсластителей и заменителей сахара (5 из которых сегодня не имеют разрешения для использования на территории Украины) — Е 420, Е 950, Е 951, Е 952, Е 953, Е 954, Е 965, Е 967; а также Е 956, Е 959, Е 961, Е 962; Е 966.

Какой шоколад полезнее: белый или черный?

Шоколад называют пищей богов и источником гормона счастья. Он входит в списки самых популярных в мире продуктов, является признанным лидером среди сладостей. Им заменяют секс и лечат депрессию. А еще у шоколада есть масса других секретов. Так чего же больше в этом соблазнительном лакомстве — пользы или вреда?

Лакомство богачей

Родиной шоколада считается Центральная и Южная Америка — именно индейские племена возвели в культ распитие жидкого десерта, изготавливаемого из порошка какао-бобов, красного перца чили и воды.





При этом первые восемь добавок разрешается использовать при производстве пищевых продуктов для специального диетического потребления детского и функционального питания, но только при наличии разрешения центрального органа исполнительной власти в сфере здравоохранения.

В связи с этим в Законе «О безопасности и качестве пищевых продуктов» предлагается закрепить, что сведения по содержанию пищевых добавок, которые используются в пищевых продуктах специального диетического потребления и функционального детского питания, наносятся на внешнюю поверхность одной стороны этикетки и занимают не менее 15 % от общей площади. А в Законе «О защите прав потребителей» планируется внести норму о том, что информация о продукции, в частности, должна содержать сведения о содержании пищевых добавок, которые используются в пищевых продуктах специального диетического потребления детского и функционального питания.

«Уверен, что сегодня законодательство Украины не имеет эффективных рычагов влияния относительно ограничения применения пищевых добавок, которые используются вместо сахара. Увеличение их потребления несет в себе как социальную угрозу в виде высоких рисков ухудшения состояния здоровья граждан, так и экономическую — в отношении опасности для сахарной отрасли», — объясняет Геннадий Бобов в соцсети Фейсбук.

По мнению депутата, запрет заменителей сахара и подсластителей является эффективной



мерой стимулирования сахарной отрасли, так как сегодня на рынке сахара наблюдается кризис перепроизводства. А запрет сахарозаменителей позволит сохранить около 15 тысяч рабочих мест в сахарной и смежных отраслях, а также сэкономить 1,5 млрд. грн. госсредств из Аграрного Фонда.

Отметим, что Геннадий Бобов — известный специалист данной отрасли, его даже называют «сахарным бароном» (гендиректор сахзавода в Черкасской области).

Из-за дороговизны ингредиентов долгое время шоколад оставался сладостью для богачей (именно тогда за ним закрепился статус «кушанья королей»). Лишь к XIX веку кондитеры разработали рецепт современного твердого шоколада, сразу после этого рынок какао и сахара рухнул, и стоимость сладкой плитки стала доступной всем. Теперь каждый мог приобщиться к королевскому лакомству с многовековой историей.

Что такое шоколад?

Если этот вопрос кажется неуместным, вспомните, сколько раз вы сомневались, является ли белый шоколад — шоколадом? Можно ли есть его тем, у кого аллергия на какао-продукты? Из чего должен быть приготовлен настоящий шоколад?

Итак, шоколадом считается продукт на основе какао — бобов или масла. Официально существует несколько видов шоколада, которые различаются по вкусовым качествам и составу.

Черный шоколад также называют горьким, хотя это не всегда верно. Его состав считается



эталонным — тертые обжаренные бобы какао, какао-масло и сахарная пудра. Чем больше в составе тертого какао, тем более горькой и ценной становится плитка. Но если кондитер добавляет значительную часть сахара, горечь уходит на задний план.

Молочный шоколад, как видно из названия, содержит в своем составе сухое молоко или сливки, которые формируют вкус лакомства; за аромат отвечают все те же какао-продукты. Его ценность как полезного продукта немного снижена из-за повышения жирности.

Белый шоколад часто и незаслуженно не считается полноценным шоколадом. Тем временем, в основе его лежит какао-масло, а особый вкус складывается из сочетания ванилина и сухого молока с привкусом карамели. Отсутствие «шоколадного» цвета — из-за отсутствия в составе какао-по-

рошка. Таким образом, аллергикам стоит опасаться белого шоколада так же, как молочного и черного.

Польза шоколада

Индейские племена замечали за горячим напитком из тертого какао большое количество целебных свойств, которые впоследствии были подтверждены современными учеными. Так, после чашки крепкого шоколада быстрее затягивались раны, повышался тонус организма, пропадала усталость.

Сегодня польза шоколада многократно изучена ведущими исследователями мира. Главный плюс употребления популярного лакомства (помимо, конечно, наслаждения прекрасным вкусом) — спасение нас от атеросклероза. Происходит это из-за высокого содержания в шоколаде эфирных масел, препятствующих отложению холестерина на стенках сосудов.

Необычайная польза шоколада отмечена кардиологами и нейрохирургами. У пациентов, которые не отказывали себе в плитке лакомства, не было замечено традиционной для пожилого возраста склонности к образованию тромбов. Вещества флавоноиды, содержащиеся также в вине и винограде (известных «помощниках» сердца и мозга) не дают слипаться тромбоцитам, что защищает от инфарктов и инсультов. Похожее действие оказывает на организм и аспирин, но согласитесь, куда лучше закусить шоколадом?

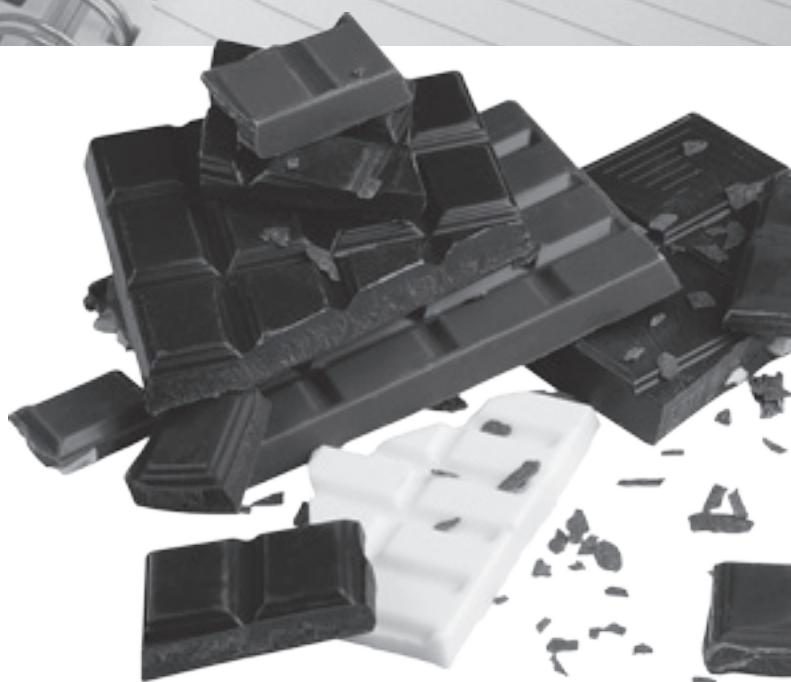
По исследованиям японских ученых, до 50 грамм шоколада каждый день препятствуют развитию рака и язвенной болезни. Грандиозный исследовательский проект на эту тему принес шокирующие результаты, и теперь каждый уважающий себя японец следит за потреблением полезной сладости. И, как известно, процент раковых больных на Японских островах — самый незначительный по сравнению с мировым уровнем.

Важный момент — польза шоколада будет «работать» на вас только в случае, если вы предпочтете белый или молочный, а не черный плитке. Помните, что самая высокая концентрация чудодейственных эфирных масел, флавоноидов, магния, кальция, фосфора и антиоксидантов катехинов — в темном шоколаде.

Рецепт счастья

Самое приятное полезное свойство шоколада — «стирание» тоски, стресса и депрессии. Лечить печаль шоколадом советовала еще Марина Цветаева, и ее предложение одобрили все ученые мира.

Шоколад содержит некоторое количество канбиноидов — активных веществ того же семейства, что и составляющие марихуаны. Но не пугайтесь — концентрация этих средств небольшая, а пользы от нее много. Так, бодрость, эйфория, прилив хорошего настроения вам обеспечены. А вот для дости-



жения состояния наркотического опьянения придется съесть более 13 килограммов шоколада, что равняется 58 плиткам.

По некоторым данным, шоколад является мощным афродизиак и может заменять виагру. А основной плюс — объедаться сексуальной сладостью можно часто, поскольку черный горький шоколад способствует снижению веса. Происходит это чудо за счет содержания в шоколаде оптимального количества кофеина и фенолов, способствующих сжиганию жира.

Вред шоколада

Принести вред шоколад может лишь аллергикам, людям, не умеющим ограничивать себя в потреблении сладостей, и диабетикам. Остальным же разумное количество сладости в день пойдет лишь на пользу.

Поэтому вместо перечисления вредных факторов развенчаем мифы о вреде, годами приписываемые шоколаду.

1. Шоколад не провоцирует появления прыщей или угревой сыпи. Проблемная кожа — результат неправильной работы гормональной системы, зависит от возраста и общего рациона питания. Но долгое время именно шоколад был врагом номер один для всех, кто страдает высыпаниями.

Выбираем шоколад: белый, темный или молочный?

2. Шоколад не разрушает эмаль зубов и даже полезен зубам и деснам. Кожура какао-бобов обладает противомикробными свойствами, не дающими размножиться бактериям в полости рта. Так что лучшая профилактика кариеса — кусочек шоколада!

3. Шоколад редко вызывает аллергию. Да, сла-

дость может усилить аллергическую реакцию, но почти никогда не становится самостоятельной ее причиной.

А еще:

— Международный день шоколада отмечается по всему миру 11 июля.

— Самые «шоколадные» страны в мире — Бельгия, Швейцария, Италия, Франция и США. Именно в этих государствах население потребляет огромное количество шоколада. А кондитерские традиции Бельгии и Швейцарии считаются лучшими в мире.

— Потребление беременной женщиной шоколада формирует характер будущего малыша. Велик

шанс, что ребенок вырастет стрессоустойчивым и жизнерадостным.

— Джон Кэдбери, первый производитель шоколада, начал выпускать маленькие плитки сладости с целью отучить своих соотечественников от страсти к пиву.

— Белый шоколад был изобретен великим Генри Нестле из Швейцарии. Кондитер просто добавил в готовую шоколадную массу сгущенное молоко.

— Каждый год человечество съедает более 600 тысяч тонн шоколада.

По материалам: medpulse.ru

Кофейная симфония

Не представляете себе жизни без кофе и готовы варить его по три раза на дню? Не забудьте поинтересоваться качеством ароматного сырья, которое предлагают торговые сети

Приглашение на кофе в наши дни может означать что угодно – от желания интимного знакомства до реального намерения выпить чашечку-другую бодрящего напитка. С молоком, сливками, ликером, коньяком или аскетично, даже без сахара. Кофе станет хорошим подспорьем и в том случае, если требуется наладить контакт с замкнутым собеседником либо обсудить сложную проблему в неформальной обстановке. Короткая встреча в уютной кофейне, где витают дивные запахи свежемолотых зерен и пирожных, подчас с успехом заменяет многочасовой мозговой штурм. Немудрено, что людям не хочется расставаться с любимым напитком и дома. Казалось бы, с этим никаких проблем: на прилавках супермаркетов – настоящее раздолье для кофеманов. Но можно ли доверять красивым словам, написанным на упаковках?

Трезвенникам и язвенникам

Тему вреда и пользы кофе ученые и врачи обсуждают не один десяток лет. За это время бодрящий напиток в каких только грехах не обвиняли: и почки, мол, забивает, и гипертонию провоцирует, и на сердце губительно влияет. Всем известно: если его пить много на ночь, можно расстроить цикл «сон – бодрствование», потому что кофеин обладает тонизирующим действием. Женщинам в возрасте не советуют предаваться кофейной страсти – может увеличиться ломкость костей. А страдающие язвенной болезнью должны соблюдать осторожность во время обострений: кофеин стимулирует выделение желудочного сока. Среди медиков бытует мнение, что помимо того кофе способствует увеличению концентрации холестерина в крови.

Не стоит забывать и о так называемой кофейной наркомании. Привыкание к этому напитку действительно есть, но небольшое и скорее психологического характера, нежели физиологического, – отмечает доцент Российского национального исследовательского медицинского университета им. Н.И. Пирогова (РНИМУ) Николай Адрианов. – В отличие от наркотических веществ, кофеин не воздействует на лимбическую систему мозга, регулирующую, кроме всего прочего, инстинктивное поведение, эмоции и память.

Впрочем, результаты недавних исследований показывают, что и пользы от кофе немало. Так, в 2007 году специалисты калифорнийского исследовательского центра Kaiser Permanente установили, что этот напиток защищает от возникновения алкогольного цирроза печени. У лиц, выпивавших не менее одной чашки в день, риск заболевания сокращался на 30%, до трех чашек – на 40%, а у настоящих кофеманов (четыре и более чашек) вероятность цирроза снижалась на 80%. Причем

