

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ В ФОРМУВАННІ АСОРТИМЕНТУ ПАСТИЛЬНИХ ВИРОБІВ

Пастильні вироби (зефір, пастила, збивний лукум) відносяться до найбільш улюблених і доступних ласощів. Вони випускаються в дуже широкому асортименті і класифікуються за декількома ознаками: залежно від драглеутворювача (на агарі; на агарі з фуцелярії; на пектині яблучному; на пектині цитрусовому, суміші пектинів; на желатині); за видами добавок і начинок; за формою (найцікавіші у вигляді фігур тварин, плодів, грибів), з різноманітною поверхнею, неглазуровані і в різноманітній глазури. Зефір може поєднувати використання декількох мас з різними наповнювачами і добавками. Випускаються декоровані вироби і з оздобленою поверхнею (мармеладом, арахісом, кокосовою стружкою та ін.), урізноманітнені смаки і аромат (кавуна, журавлини, карамелі, лайма, м'яти і багато інших).

Незважаючи на різноманіття існуючого асортименту (наприклад, ТОВ «Жако» випускає більше 20 найменувань) відбувається його постійне оновлення. До основних чинників, що обумовлюють сучасні тенденції в асортименті, можна віднести: необхідність задоволення вимог науки про харчування; зміну споживчого попиту; наявність сировинних ресурсів, їх рентабельність та розширення області застосування.

З урахуванням цього створюються нові види пастильних виробів. Завдяки порівняно низьким температурним режимам обробки ці ласощі є перспективними для надання їм оздоровчих властивостей.

Останнім часом все більше розвивається напрямок, пов'язаний з виготовленням виробів для використання в оздоровчому і профілактичному харчуванні як дітей, так і дорослих. З метою збагачення пастильних виробів вітамінами, макро- і мікроелементами, запобігання та ліквідації дефіциту йоду в харчуванні, було розроблено рецептури з дієтичними добавками Ламідан та Цикорлакт [1], з екстрактом гібіскусу. Підвищує якість і білкову цінність зефіру функціональний соєвий білок та біомодифікований продукт ячменю [2]. Пастильні вироби із використанням стевії та еламіну рекомендовані при цукровому діабеті та йододефіциті [3]. Зефір збагаченого складу, із зниженою кількістю цукру, підвищеним вмістом харчових волокон отримують при використанні пасти з цукрового буряка [4]. Перспективне виробництво мармеладно-пастильних виробів з застосуванням кріопорошків і кріопаст.

Проведено дослідження переваг споживачів щодо реалізації різних видів зефіру. Опитані покупці різних вікових груп в мережах магазинів «АТБ» та «Сільпо», м. Полтава (рис. 1).

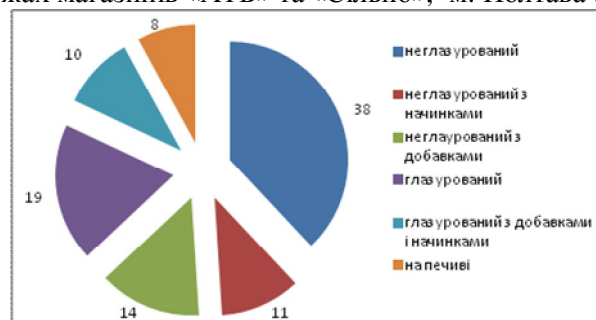


Рис. 1. Групова структура уподобань споживачів

Як показали отримані дані, переваги розподілились наступним чином: лідером споживачі вважають зефір неглазурований без начинок – 38% (він найдешевший), неглазурований з начинками – 11, з добавками – 14, глазурований без начинок – 19, глазурований з начинками – 10, на печиві – 8%.

Серед торгових марок зефіру найбільше переваг отримала продукція «Жако» – 30% та «Ромни-Кондитер» – 25% (рис. 2). ТМ «Богуславна» вибирає 15% респондентів, по 10% переваг отримали «Полтавакондитер» та «Т-престиж». Найменше споживачів вподобали зефір ТМ «Лісова казка», ТМ «Салекс».

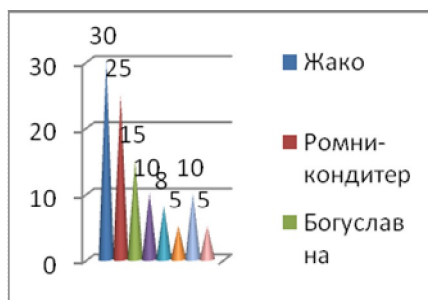


Рис. 2 - Переваги споживачів за торговими марками зефіру

Досліджена зацікавленість споживачів в výroбах підвищеної харчової цінності і з оздоровчими властивостями (рис. 3). Загалом опитані позитивно ставляться до такої продукції.

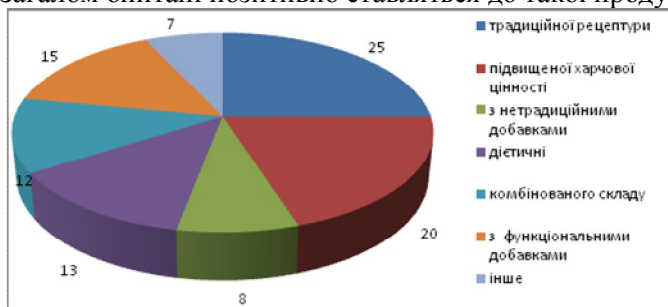


Рис. 3 - Переваги споживачів за видами зефіру особливого складу

Як бачимо з даних рисунка, 75% опитаних зацікавлені в продажу зефіру особливого складу. 20% потребує продукції підвищеної харчової цінності, 13% хотіли б купувати дієтичний зефір (з підвищеним вмістом білків, зі зниженим вмістом цукру, для діабетиків). Для 15% респондентів бажана продукція з функціональними добавками, а 12% подобається зефір комбінованого складу.

Отже, до основних напрямків підвищення якості та розширення асортименту зефіру можна віднести: розширення видів натуральних добавок та начинок; урізноманітнення смакових та ароматичних властивостей, зовнішнього вигляду; поєднання зефіру з іншими кондитерськими výroбами (на печиві, на бісквіті, з мармеладом і т.д.); підвищення харчової цінності; виробництво виробів функціонального призначення. Наведені тенденції оновлення асортименту зефіру показують широкі можливості створення нових видів. Значна кількість опитаних потребує продукції підвищеної харчової цінності, з дієтичними та оздоровчими властивостями. Разом з тим, необхідно враховувати, що споживачі надають перевагу її традиційному вигляду і натуральності.

Список використаних джерел: 1. Рудаєвська Г.Б. Безпечність нових пастильних виробів оздоровчого спрямування / Г.Б. Рудаєвська, Н.П. Шаповалова // *Обладнання та технології харчових виробництв – ДонНУЕТ– 2011.– № 27.–С. 29-35.* 2. Румянцева В.В. Виробництво зефіру з використанням біомодифікованого продукту ячменю <http://www.findpatent.ru/patent/243/2432771.html>. 3. Дюкарева Г.І. Вплив стевії та еламіну на показники якості розроблених пастильних виробів / Г.І. Дюкарева, О.О. Соколовська // *Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність: між нар.наук.-прак. конф., 14 травня 2015 року: тези. – Х.:ХДУХТ, 2015, Ч.1. – С. 116.* 4. Магомедов Г. О. Перспективи використання нетрадиційних видів сир'я в технології сбивних изделий / Г. О. Магомедов, Л. А. Лобосова, М. Г. Магомедов, И. Г. Барсукова, М. С. Букатова // *Кондитерское производство. – 2014. - № 2. – С. 12-14.*