**ЯКІСТЬ І БЕЗПЕЧНІСТЬ – ЗАПОРУКА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ МАФФІНІВ**

**В. М. Шелудько,** к. т. н.; **І. П. Квашніна**

ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», м. Полтава

Останнім часом споживачі часто цікавляться питаннями про шкоду і користь харчових продуктів, їхніх інгредієнтів і про небезпеки, що виникають при споживанні. Це пов’язано з інформацією, що з’являється в різних джерелах, про шкоду тих чи інших продуктів, добавок, внесених інгредієнтів харчових продуктів. Увага громадськості концентрується не на тім, що корисно, а на тім, що шкідливо. Чи є споживані нами харчові продукти безпечними? Відповідь повинна бути негативною, тому що безпека має на увазі відсутність небезпеки ризику. Як і багато інших сторін життя, абсолютна безпека харчування неможлива, тому що практично немає жодного компонента харчових продуктів, який би не був небезпечний для тієї чи іншої частини населення.

Понад 70 % усіх забруднювачів надходять в організм людини з продуктами харчування. Стан справ з безпекою продовольства в Україні, особливо в останні роки, погіршився в зв’язку з демонополізацією харчової промисловості, збільшенням обсягів постачань з-за кордону, ослабленням контролю за вироб-ництвом і реалізацією продуктів харчування.

Мікробіологічне псування харчових продуктів – це важлива проблема при переробці сировини. Причиною цього є недотри-мання санітарно-епідеміологічних вимог при виробництві, переробці, пакуванні, зберіганні, транспортуванні та реалізації **–** © **ПУЕТ –** 325

готової продукції. Оскільки це сприяє розвитку мікроорганізмів, що призводять до виникнення харчових токсикоінфекцій та інтоксикацій.

Актуальним для кондитерської галузі напрямком є розробка прогресивних технологій для виробництва борошняних конди-терських виробів стабільної якості та гарантованої безпечності за умови збереження характеристик і властивостей готового продукту протягом усього терміну його придатності.

Борошняні кондитерські вироби користуються значним по-питом у населення України. Асортимент виробів, які випус-каються в Україні, дуже різноманітний – це різні види тортів і тістечок, затяжне печиво, цукрове і здобне печиво, галети, крекери, пряники, кекси, вафлі. Однак аналіз хімічного складу і харчової цінності зразків борошняних кондитерських виробів свідчить, що жоден з них не відповідає вимогам нутріціології.

Для підвищення харчової цінності борошняних кондитер-ських виробів сировину рослинного походження впроваджують шляхом розробки нових виробів. Вона поділяється на ряд груп: фруктово-ягідна, овочева, зернобобова, крохмалепродукти. Особливо актуально її застосування у виробництві таких борошняних кондитерських виробів, технологія яких не вимагає використання борошна з високим вмістом сильної клейковини. До таких видів борошняної кондитерської продукції можна віднести маффіни.

Маффін (від англ. muffin) – новий борошняний кондитер-ський виріб, який нещодавно з’явився на ринку України і швидко набув популярності та користується великим попитом у всіх верств населення, особливо у дітей. Проте маффіни, як більшість борошняних кондитерських виробів, мають незбалан-сований склад, високий вміст жирів і вуглеводів та відносно низький – білків, харчових волокон, ненасичених жирних кислот, вітамінів, мінеральних речовин. Джерелом фізіологічно активних речовин є кукурудзяне борошно. До його складу входять білки, ліпіди, вуглеводи, мінеральні речовини (кальцій, магній, фосфор, калій, натрій залізо та ін.), вітаміни (РР, А, В1, В2, Е, β – каротин та ін.), клітковина та ін.[1].

На першому етапі досліджень визначили органолептичні по-казники готових виробів. Встановили, що найкращі показники якості мали зразки маффінів, що містять 30 % кукурудзяного борошна.

Оскільки однією із вагомих проблем є мікробіологічне псу-вання харчових продуктів, тому на наступному етапі дослі-дження визначили мікробіологічні показників маффінів. Кіль-кість МАФАМ та БГКП визначили згідно стандартних методик. Мікробіологічний аналіз зразків маффінів показав що кількість мезофільних аеробних та факультативних анаеробних мікроор-ганізмів (КМАФАнМ) не перевищила максимально допустимих вимог. Мікрофлора зразків була представлена переважно палич-коподібними спороутворюючими та аспорогенними бактеріями. Вміст пліснявих грибів відповідав гігієнічним вимогам, не перевищуючи 50 КУО/г. Бактерій групи кишкової палички та патогенних мікроорганізмів у досліджуваних зразках не виявлено.

**Інформаційні джерела**

1. Покровский А. А. Химический состав пищевых продуктов [текст] : справочные таблицы содержание основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов / Покровский А. А. ; под ред. академика АМН СССР А. А. Покровского – М. : Пищевая промышленность 1976. – 267 с.