

Elena SERGHEEVA

Master în inginerie, UTM

ORCID 0000-0002-8563-0399

Email: elena.sergheeva1@tpa.utm.md

Natalia NETREBA

Doctor în tehnică, UTM

ORCID 0000-0003-4200-1303

Email: natalia.netreba@tpa.utm.md

PRODUS DE COFETĂRIE FUNCȚIONAL FORTIFICAT CU FĂINĂ DE DOVLEAC

Functional confectionery fortified with yellow pumpkin powder

Produsele alimentare moderne se caracterizează prin conținutul scăzut de nutrienți esențiali, precum și printr-un conținut caloric crescut. Acest lucru duce la numeroase tulburări care provoacă diabet zaharat, obezitate, boli cardiovasculare, etc. Îmbogățirea unui astfel de produs cu un ingredient funcțional va extinde asortimentul și va contribui la îmbunătățirea valorii nutriționale produselor de cofetărie. În acest studiu a fost elaborat un produs de cofetărie spumos – marshmallow pe bază de sirop de topinambur, îmbogățit

Conferință științifică internațională 8-9 februarie 2024

Yesterday's heritage – contribution to the development of a sustainable tomorrow's society

cu făină de dovleac în proporții de 10, 15, 20, 25 și 30% din masa materiei prime, și au fost investigate proprietățile sale senzoriale, fizico-chimice și microbiologice. S-a constatat că produsul elaborat conține cu 29% mai puține calorii decât controlul datorită înlocuirii complete a siropului de zahăr cu sirop de topinambur. Analiza senzorială a arătat că consistența produsului este conformă standardului, iar ca urmare a degustării, produsul care conține 15% făină de dovleac a primit cea mai mare nota. Au fost studiați indicatori precum umiditatea, conținutul de cenușă, aciditatea, activitatea apei, activitatea antioxidantă, conținutul de substanțe solubile, carotenoide și polifenoli. Cele mai bune rezultate au fost arătate de mostrele care conțin 15 și 20% de făină de dovleac. Analiza microbiologică a arătat că marshmallow-ul elaborat își păstrează siguranța chiar și după expirarea termenului de valabilitate recomandat, iar numărul de colonii scade în timpul depozitării, ceea ce dovedește proprietățile antimicrobiene ale făinii de dovleac. Produsul elaborat cu conținutul de făina de dovleac 15-20% din masa materiei prime poate fi recomandat pentru producere în condiții industriale.

* Studiu realizat în cadrul proiectului AUF „Extraction ‘verte’, stabilization et valorisation des composants bioactifs de Ribes nidrigolaria et Cucurbita maxima”.