

Влияние добавки финника *Phoenix canariensis* и различных пищевых отходов на физико-химические и органолептические свойства желейных конфет

Мохамед Турки^{1*}, Ахмед Снусси¹, Набиха Бузуита¹, Джузеппе Зеппа²

1- Высшая школа пищевой промышленности Туниса, Лаборатория инноваций для устойчивой пищевой промышленности, , 58 Ав. Ален Савари, 1003 Тунис Эль-Хадра, Тунис

2- Университет в Турине, Департамент сельского хозяйства, лесных и пищевых наук, Ларго Паоло Браччини 2, 10095 Грульяско, Италия

АННОТАЦИЯ

Желейные конфеты ценятся потребителями, особенно детьми. Их обогащение функциональными ингредиентами может оказать интересное влияние на здоровье человека. Это исследование было направлено на определение структурных и химических характеристик, особенно количества полифенолов, яблочных конфет, приготовленных с различным процентным содержанием (2, 4 и 6%) побочных продуктов винограда (мускат, шардоне, барбера и черный пино), шелуха какао (CBS), кофейного шелуха в серебряной фольге и фиников с Каннарских островов, а также оценить общее принятие этих продуктов потребителями. Обогащение было достигнуто путем замены разного процентного содержания яблочного пюре порошкообразными отходами. Желейные конфеты с отходами финика и черного пино показали самые высокие количества полифенольных соединений (6,18 и 4,54 мг GAE/г DW соответственно) и самую высокую антиоксидантную способность (24,04 и 26,54 мкмоль TE/г DW соответственно), в то время как кофе конфеты серебряные имели самые низкие значения. В целом, использование порошкообразных отходов в производстве конфет повышает твердость, содержание полифенолов и волокон, а также антиоксидантную способность. Органолептический анализ показал, что конфеты, полученные с кофейным порошком серебряный, имели наименьшую общую привлекательность при замещении 6%. Однако достоверных различий между контролем и конфетами при 2 и 4% замещении всех отходов не зафиксировано.

Ключевые слова: *побочный продукт, валоризация, полифенолы, антиоксидантная способность, конфеты, финики *Phoenix canariensis**