

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

**Мохамед Турки<sup>1\*</sup>, Ахмед Снусси<sup>1</sup>, Набиха Бузуита<sup>1</sup>, Джузеппе Зеппа<sup>2</sup>**

*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**