

УДК 641.1:663.493

Л. М. Нещадим

## ІННОВАЦІЙНІ МЕТОДИ ТА ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ ДЕСЕРТНОЇ ПРОДУКЦІЇ

*Сучасні ринкові умови вимагають постійного покращення та застосування інноваційних технологій в сфері харчової промисловості. Остання тенденція розвитку харчової промисловості в Україні та світі – посилення інтеграції та глобалізація. Така ситуація призводить до стабільного економічного зростання та забезпечення конкурентоспроможності харчової промисловості. Важливою умовою впровадження інноваційних технологій та методів у харчову промисловість є оцінка їх ефективності, яка багато в чому залежить від об'єкта оцінки, типу ефекту, підходу до оцінки ефективності.*

*Мета статті – проаналізувати інноваційні методи та технології виробництва десертної продукції, промоніторити нові функціональні десерти та покращення їх харчової цінності. Перспективним напрямом розробки функціональних продуктів є десертна продукція зі зниженою енергетичною цінністю та пониженим вмістом цукру. Новітні напрями та течії щодо покращення якості харчових продуктів за умови зниження калорійності та підвищення харчової цінності зумовлюють створення інноваційних видів десертної продукції функціонального призначення.*

*В статті досліджено основні технології виготовлення десертної продукції зі зниженим вмістом цукру. Одним із інноваційних шляхів пониження вмісту цукру в десертній продукції є запропоноване науковцями-технологами використання природних цукрозамінників Разом з природними цукрозамінниками в харчовій промисловості широко застосовують штучні – це підсолоджувачі, які використовуються з метою надання солодкого смаку продуктам харчування. Проаналізовано природні та штучні цукрозамінники, їх користь та шкоду від використання.*

*Впровадження інноваційних технологій щодо зменшення вмісту цукру в десертній продукції шляхом використання цукрозамінників дає змогу розширити асортимент десертів, покращити біологічну цінність продукції, задовольнити сучасні потреби споживачів та підвищити конкурентоспроможність даної продукції на ринку.*

**Ключові слова:** десерт, сухі функціональні суміші, крем, десертна продукція, сироп, желе, смак, інноваційність.

**Постановка проблеми та її актуальність.** Новітньою тенденцією розвитку харчової промисловості в Україні та світі є посилення процесів інтеграції та глобалізації. Така ситуація зумовлює стабільне економічне зростання та забезпечення конкурентоспроможності підприємств харчової промисловості. Важливою умовою реалізації інноваційних технологій та методів в харчовій промисловості є оцінювання їх ефективності, що значною мірою залежить від об'єкта оцінки, виду ефекту, підходу до оцінювання ефективності.

На сьогодні десертна продукція являється найбільш популярною серед продуктів харчування. Постійне збільшення кількості населення та відповідно задоволення потреб у споживанні продуктів потребують інноваційних підходів до технології виготовлення продукції. Новітні напрями та течії щодо покращення якості харчових продуктів за умови зниження калорійності та підвищення харчової цінності зумовлюють створення інноваційних видів десертної продукції функціонального призначення.

Значно впливають на нові види десертної продукції сучасні потреби в здоровому харчуванні з врахуванням всіх необхідних макронутрієнтів.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Аналіз наукових праць щодо основних тенденцій використання функціональних інгредієнтів в інноваційних технологіях десертної продукції знайшли відображення в публікаціях А. М. Бондаря (2012), О. М. Монтик (2011), А. В. Стегницького, Н. І. Чухрай (2015).

Згідно з науковими працями вчених, в основі створення функціонального бісквітного тіста є розроблені сухі суміші з крохмалем, житнім, соєвим та пшеничним борошном з використанням цистозіри, екстракту стевії та фруктози (Нікіфоров, 2009). Використання цих сумішей в технології бісквітних виробів призводить до отримання продукції функціонального призначення з підвищеною поживною цінністю, збалансованим вмістом макро- і мікроелементів, вітамінами, харчовими волокнами (Нікіфоров, 2009).

Проблематика розвитку української кондитерської галузі відображена в роботах Шашиної М. В. (2014), яка досліджувала можливі шляхи удосконалення ресурсного потенціалу кондитерської галузі; Тюха І. В., Кравчук Н. В. (2012) досліджували сучасні тенденції розвитку світової кондитерської промисловості.

**Мета статті.** Проаналізувати інноваційні методи та технології виробництва десертної продукції. Промоніторити нові функціональні десерти та покращення їх харчової цінності.

Перспективним напрямом розробки функціональних продуктів є десертна продукція зі зниженою енергетичною цінністю та пониженим вмістом цукру.

**Викладення основного матеріалу дослідження.** Станом на сьогодні кондитерська галузь і відповідно десертна продукція набуває все більшої популярності. Загальний обсяг виробництва підприємств харчової промисловості, в частині десертної продукції, складає більше 1,4 млн т продукції на рік (3 % ВВП країни). Ця галузь тісно співпрацює з сільськогосподарськими підприємствами України і є однією з найбільших споживачів їх продукції – молока, борошна, цукру тощо. В сучасних умовах харчова галузь є стабільно розвиненою, самодостатньою та займає провідне місце як на внутрішньому, так і на світовому ринках. Виготовлення десертної продукції постійно зростає. Така тенденція спостерігається не лише в Україні.

Моніторинг та дослідження кондитерського ринку в Україні демонструє той факт, що більшу частку займає продукція вітчизняного виробництва. Це складає близько 95 % в загальному обсязі. Ця відсоткова частка забезпечується висококонцентрованим ринком з великою кількістю підприємств харчової промисловості (близько 800 компаній).

Сучасні споживачі бажають отримати в якості десертної продукції щось інноваційне, з пониженим вмістом цукру, збалансоване за кількістю макронутрієнтів. В ряді європейських країн та Японії набули широкої популярності десертні вироби з додаванням вітамінів, мінеральних речовин, підсолоджувачів, цукрозамінників.

Також однією з інноваційних технологій виробництва десертної продукції на сьогодні є використання молочно-білкових напівфабрикатів з молочною сироваткою та камеддю гуара (Мацейчик, Ломовский, Кудряшова, & Красникова, 2017; Салавелис, Тележенко, & Колесниченко, 2014; Слободнюк, & Прасол, 2013). Такі суміші є широкофункціональними та дозволяють виготовити десертну продукцію з високими показниками якості. Ще однією з інноваційних переваг використання даних сумішей є економічна ефективність, гуртові закупівлі напівфабрикатів, спрощення технологічного процесу, зменшення часу на виготовлення продукції, прологнування термінів придатності, збільшення видів десертної продукції тощо.

Одним із інноваційних шляхів пониження вмісту цукру в десертній продукції, науковцями-технологами було запропоновано використання природних цукрозамінників: стевії, меду, солодки, кленового сиропу, ксиліту, сорбіту, патоки (Бухтоярова, Бугаец, Корнева, & Борисова, 2010; Мацейчик, Ломовский, Кудряшова, & Красникова, 2017; Салавеліс, Тележенко, & Колесниченко, 2014). Ці цукрозамінники легкі у використанні, не вимагають термічної обробки та відповідають вимогам до начинок для борошняних кондитерських виробів (Мацейчик, Ломовский, Кудряшова, & Красникова, 2017).

Розглянемо основні природні цукрозамінники детальніше.

1. Стевія – це цілюща рослина. Діюча речовина цукрозамінника стевія – стевіозид, позначається як E960. В даному цукрозаміннику відсутні калорії, глікемічний індекс дорівнює нулю. На сьогодні немає жодної інформації щодо токсичності компонентів цього цукрозамінника. Він абсолютно безпечний і не має протипоказань до вживання. Користь вживання цукрозамінника стевія проявляється при лікуванні наступних хвороб і станів (Нікіфоров, 2009):

- ожиріння;
- цукровий діабет;
- кандиди;
- проблемна шкіра;
- низький імунітет;
- підвищений артеріальний тиск.

2. Мед. Історично склалось так, що саме цукор став заміником меду, а не навпаки. Цей продукт бджільництва містить велику кількість вітамінів, мінеральних речовин, органічних кислот і ферментів; сприяє підвищенню імунітету, поліпшенню складу крові, має антибактеріальний ефект, перешкоджає передчасному старінню. Популярні сорти меду в харчовій промисловості – акацієвий, гречаний, липовий. Мед може входити як інгредієнт в інші продукти (Мацейчик, Ломовский, Кудряшова, & Красникова, 2017; Салавеліс, Тележенко, & Колесниченко, 2014). Проте не дивлячись на корисний склад, мед – сильний алерген, тому має ряд протипоказань.

3. Корінь солодки – натуральний цукрозамінник, солодкий смак якому надають гліциризинова кислота, сахароза та глюкоза (Салавеліс, Тележенко, & Колесниченко, 2014). Так, гліциризин використовується в якості підсолоджувача продуктів, призначених для людей із цукровим діабетом. Екстракти і сиропи солодки додають в шоколад, карамель та інші продукти. Цей інгредієнт більш відомий як ефективний засіб лікування простудних захворювань, зокрема, кашлю та бронхіту (Нікіфоров, 2009).

4. Кленовий сироп – солодкий сироп з соку дерева цукрового клена, червоного клена або чорного клена. Часто вживають як добавку до млинців або вафель. В промисловості використовується в приготуванні багатьох інших страв: від морозива до кукурудзяного хліба (Салавеліс, Тележенко, & Колесниченко, 2014). Крім того, кленовий сироп використовується як інгредієнт для приготування випічки або десертів.

5. Сорбіт (E 420) – популярний цукрозамінник в харчовій промисловості, особливо при виготовленні десертної продукції. Позначається як сорбітол або sorbit. Доступний для споживачів як самостійний продукт в гранульованій або порошкоподібній формах (Іванова, 2006; Салавеліс, Тележенко, & Колесниченко, 2014). Також може бути в складі інших комплексних цукрозамінників.

Сорбіт присутній в складі багатьох ягід та фруктів: червона горобина, яблука, груші, персики, абрикоси, сливи, фініки, виноград, сухофрукти; а також в деяких водоростях, плодах глоду, кизилу і терену.

6. Патока. Це природний цукрозамінник з вмістом глюкозного еквівалента більше 60 %. Характерною властивістю є підвищена солодкість. Патока виробляється переважно шляхом ферментативного гідролізу кукурудзяного крохмалю з вугільною

очисткою та очисткою на іонообмінних смолах, що гарантує високу чистоту продукту та незмінну якість у процесі зберігання (Мацейчик, Ломовский, Кудряшова, & Красникова, 2017; Нікіфоров, 2009). Використання патоки в харчовій промисловості, особливо при виготовленні десертної продукції дає змогу пролонгувати терміни зберігання готової продукції, перешкоджає кристалізації цукрів, знижуючи ймовірність процесу зацукровування. Такі властивості обумовлюють її використання під час виробництва м'яких кондитерських начинок, джемів, топінгів, соусів, кетчупів та інших продуктів харчування.

7. Фруктоза – це ізомер глюкози, природний моносахарид, що міститься у фруктах, овочах, меді. Даний цукрозамінник людина отримує природним шляхом при вживанні цих продуктів. Для окремого використання його виділяють з цих природних джерел. За фізичними властивостями цей ізомер глюкози виглядає як біла тверда кристалічна речовина, яка не має запаху і дуже добре розчиняється у воді. У фруктози яскраво виражений солодкий смак, вона в 1,5-2 рази солодше сахарози, і в 3 рази – глюкози (Нікіфоров, 2009; Слободнюк, & Прасол, 2013). В харчовій промисловості фруктозу отримують двома шляхами: природний – з бульб топінамбура (земляна груша), штучний – шляхом поділу молекули сахарози на глюкозу і фруктозу.

Основною перевагою застосування фруктози під час виготовлення десертної продукції є те, що фермент фруктокіназа, що фосфолізує фруктозу в процесі обміну, не залежний від інсуліну. Завдяки цьому, при високій калорійності (399 ккал на 100 г – вище, ніж у сахарози) фруктоза має низький глікемічний індекс – 20 (Мацейчик, Ломовский, Кудряшова, & Красникова, 2017).

Разом з природними цукрозамінниками в харчовій промисловості широко застосовують штучні – це підсолоджувачі, які використовуються з метою надання солодкого смаку продуктам харчування. Вони повільно засвоюються в організмі, не створюють переважань для підшлункової залози, у помірних кількостях не призводять до різкого підвищення рівня глюкози в крові (Іванова, 2006; Мацейчик, Ломовский, Кудряшова, & Красникова, 2017). Серед штучних цукрозамінників виділяють:

1. Сахарин (E 954) – цукрозамінник, який солодший за цукор у 450 разів. Не містить калорій і має легкий присмак. Це найдешевший та найбільш легкодоступний серед усіх замінників на ринку. В харчовій промисловості використовується для консервації, створення солодких напоїв та ін. Втім великі дози призводять до проблем зі здоров'ям (Іванова, 2006; Салавеліс, Тележенко, & Колесниченко, 2014).

2. Аспартам (E 951) – це найбільш поширений штучний цукрозамінник в Україні та світі. Він в 200 разів солодший ніж цукор; показник калорійності – 4 ккал на 100 г. В харчовій промисловості використовують додаючи до вітамінів, солодких напоїв та йогуртів. Даний цукрозамінник не рекомендовано для використання у стравах, які піддають термічній обробці. Він проникає через плацентарний бар'єр, тому його не радять вживати вагітним жінкам. Окрім того, цей цукрозамінник протипоказаний дітям до 6 років. У великих кількостях він може викликати безсоння, головний біль, погіршення зору, депресію, підвищення апетиту (Бухтоярова, Бугаец, Корнева, & Борисова, 2010; Нікіфоров, 2009).

3. Ацесульфам (E 950) – харчова добавка під кодовим номером E950. Це дуже солодкий цукрозамінник з гірким присмаком. Надмірна кількість в організмі викликає відчуття голоду й слабкість. Порівняно зі сахарозою солодший в 200 разів (Іванова, 2006). Спочатку цей цукрозамінник почали використовувати в фармацевтичній галузі шляхом додавання до медикаментів. Трохи пізніше харчова промисловість почала активно використовувати цей замінник цукру, додаючи його до соків, кисломолочної продукції, желатинових десертів, безалкогольних напоїв, вафель та рижків для морозива, жувальних гумок, випічки, сухих сніданків, низькокалорійних та безцукрових продуктів, БАДів, алкогольних напоїв тощо.

Завдяки властивості зберігати свій смак навіть при високій  $t$ , зручне задіяння зазначеної добавки при виготовленні тортів, печива та інших солодошів (Нікіфоров, 2009; Слободнюк, & Прасол, 2013).

4. Неотам (Е 961) – безкалорійний цукрозамінник, отриманий з аспарагінової кислоти. Його сила підсолоджувача фантастична: в 7000-13000 разів більша за сахарозу (Бухтоярова, Бугаец, Корнева, & Борисова, 2010). Часто використовують для приготування десертів, солодких напоїв, жувальної гумки та ін. Наразі невідомо про побічні ефекти, втім фахівці не рекомендують вживати у великих дозах. Неотам, як і будь-який інший замінник цукру, сильно солодкий і викликає відчуття голоду.

**Висновки.** Отже, використання інноваційних технологій щодо зменшення вмісту цукру в десертній продукції шляхом використання цукрозамінників дає змогу розширити асортимент десертів, покращити біологічну цінність продукції, задовольнити сучасні потреби споживачів та підвищити конкурентоспроможність даної продукції на ринку.

### Список посилань

Бондар, А. М. (2012). Використання бальної оцінки для визначення економічної ефективності результатів наукової роботи. Взято з [http://nauka.tsatu.edu.ua/print-journals-tdatu/12-1/12\\_1/22.pdf](http://nauka.tsatu.edu.ua/print-journals-tdatu/12-1/12_1/22.pdf).

Бугаец, Н. А., Барашкина, Е. В., Корнева, О. А., Франченко, Е. С., Тамова, М. Ю., Терешченко, И. В., & Мажара, С. А. (2004). Функциональные пищевые продукты, их лечебное и профилактическое свойство. *Известия вузов. Пищевая технология*, №2-3, 48.

Бухтоярова, З. Т., Бугаец, Н. А., Корнева, О. А., & Борисова М. А. (2010). Пищевые добавки растительного и животного происхождения при разработке рецептур сладких блюд функциональной направленности. *Известия ВУЗов. Пищевая технология*, № 1, 57–58.

Иванова, Н. В. (2006). Новые виды БАД в производстве сладких блюд для диетического и лечебно-профилактического питания. *Известия ВУЗов. Пищевая технология*, № 2/3, 86–87.

Мацейчик, И. В., Ломовский, И. О., Кудряшова, А. Н., & Красникова, А. С. (2017). Разработка технологий и рецептур замороженных взбитых десертов функционального назначения. *Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК-продукты здорового питания*, № 3, 40–46.

Монтик, О. Н. (2011). Оценка эластичности изменения показателей результативности новой продукции по отношению к динамике выбранных экономических факторов. *Економічний вісник НТУУ «КПІ»*, № 8, 237–242.

Нікіфоров, Р. П. (2009). *Технології напівфабрикатів для збитої десертної продукції на основі нежирної молочної сировини*. (Автореф. дис. ... канд. техн. наук). Донецьк: Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, 28.

Салавелис, А. Л., Тележенко Л. Н., & Колесниченко, С. Л. (2014). Технологии продукции ресторанного хозяйства : учеб. пособие. Одесса : Освіта України, 2014, 330.

Слободнюк, Р. Є. & Прасол Д. Ю. (2013). Моделювання технології десертної продукції, виготовленої з використанням оклейстеризованого механічно зруйнованого крохмалю, на основі методу системного аналізу. *Вісник НТУ «ХПІ»*, 26 (999), 145–149.

Тюха, І. В. & Кравчук, Н. В. (2012). Сучасні тенденції розвитку світового ринку кондитерських виробів. *Ефективна економіка*, №5, 53-58.

Чухрай, Н. І. & Стегницький, А. В. (2015). Комплексне оцінювання науково-технічних розробок на ранніх етапах інноваційного процесу. *Маркетинг і менеджмент інновацій*, № 1, 11–22.

Шашина М. В., & Мрочко, І. І. (2014). Удосконалення ресурсного потенціалу кондитерської галузі. *Ефективна економіка*, № 5.

## Reference

- Bondar, A. M. (2012). Vykorystannia balnoi otsinky dlia vyznachennia ekonomichnoi efektyvnosti rezultativ naukovoï roboty. [*The use of scoring to determine the economic efficiency of research results*] Retrieved from [http://nauka.tsatu.edu.ua/print-journals-tdata/12-1/12\\_1/22.pdf](http://nauka.tsatu.edu.ua/print-journals-tdata/12-1/12_1/22.pdf).
- Buhaets, N. A., Barashkyna, E. V., Korneva, O. A., Franchenko, E. S., Tamova, M. Yu., Tereshchenko, Y. V., & Mazhara, S. A. (2004). Funktsyonalnye pshchevye produkty, ykh lechebnoe y profylaktycheskoe svoystvo [*Functional food products, their therapeutic and prophylactic properties*]. *Yzvestyia vuzov. Pshchevaia tekhnolohyia*, №2-3, 48.
- Bukhtoiarova, Z. T., Buhaets, N. A., Korneva, O. A., & Borysova M. A. (2010). Pshchevye dobavky rastytelnoho y zhyvotnoho proyskhozhdennia pry razrobotke retseptur sladkykh bliud funktsyonalnoï napravlennosti [*Food additives of plant and animal origin in the development of recipes for functional sweet dishes*]. *Yzvestyia VUZov. Pshchevaia tekhnolohyia*, №1, 57-58.
- Yvanova, H. V. (2006). Novye vydy BAD v proyzvodstve sladkykh bliud dlia dyetycheksoho y lechebno-profylaktycheskoho pytannia [*New types of dietary supplements in the production of sweet dishes for dietary and therapeutic-prophylactic nutrition*]. *Yzvestyia VUZov. Pshchevaia tekhnolohyia*, № 2/3, 86-87.
- Matseïchyk, Y. V., Lomovskyï, Y. O., Kudriashova, A. N., & Krasnykova, A. S. (2017). Razrobotka tekhnolohyï y retseptur zamorozhenniakh vzbytykh desertov funktsyonalnoho naznachenia [*Development of technologies and recipes for functional frozen whipped desserts*]. *Tekhnolohyy pshchevoï y pererabatyvaiushchey promyshlennosti APK-produkty zdorovoho pytannia*, №3, 40–46.
- Montik, O. N. (2011). Ocenka elastychnosti y zmenenyia pokazatelej rezul'tatyvnosti novoy produkcyi po otnoshenyu k dynamike vybrannykh ekonomicheskyykh faktorov [*Estimation of the elasticity of changes in the performance of new products in relation to the dynamics of selected economic factors*], *Ekonomichnyï visnyk NTUU. "KPI"*, No. 8, 237-242.
- Nikiforov, R. P. (2009). Tekhnolohii napivfabrykativ dlia zbytoï desertnoï produktsii na osnovi nezhyrnoï molochnoï syrovyny [*Technologies of semi-finished products for whipped dessert products based on low-fat milk raw materials*]. (Avtoref. dys. ... kand. tekhn. nauk). Donetsk: Donets. nats. un-t ekonomiky i torhivli im. M. Tuhana-Baranovskoho, 28.
- Salavelys, A. L., Telezhenko L. N., & Kolesnychenko, S. L. (2014). Tekhnolohyy produktsyy restorannoho khazaiystva : ucheb. posobye [*Technology of production of restaurant business: textbook*]. Odessa : Osvyta Ukrainy, 2014, 330.
- Slobodniuk, R. Ye. & Prasol D. Yu. (2013). Modeliuvannia tekhnolohii desertnoï produktsii, vyhotovlenoi z vykorystanniam okleysteryzovanoho mekhanichno zruynovanoho krokhmaliiu, na osnovi metodu systemnoho analizu [*Modeling of technology of dessert products made with the use of pasteurized mechanically destroyed starch, based on the method of system analysis*]. *Visnyk NTU «KhPI»*, 26 (999), 145-149.
- Tiukha, I. V. & Kravchuk, N. V. (2012). Suchasni tendentsii rozvytku svitovoho rynku kondyterskykh vyrobiv [*Current trends in the world confectionery market*]. *Efektivna ekonomika*, №5, 53-58.
- Chukhrai, N. I. & Stehnytskyi A. V. (2015). Kompleksne otsiniuvannia naukovotekhnichnykh rozrobok na rannikh etapakh innovatsiinoho protsesu [*Comprehensive assessment of scientific and technical developments in the early stages of the innovation process*]. *Marketynh i menedzhment innovatsii*, № 1, 11–22.
- Shashyna M. V., & Mrochko, I. I. (2014). Udoskonalennia resursnoho potentsialu kondyterskoi haluzi [*Improving the resource potential of the confectionery industry*]. *Efektivna ekonomika*, № 5.

L. M. Neshchadym

## INNOVATIVE METHODS AND TECHNOLOGIES OF DESSERT PREPARATION

### *Summary*

*Modern market conditions require constant improvement and application of innovative technologies in the food industry. The main technologies of making dessert products with low sugar content are investigated in the article. Natural and artificial sugar substitutes, their benefits and harms of use are analyzed.*

*The latest trend in the development of the food industry in Ukraine and the world is the strengthening of integration and globalization. This situation leads to stable economic growth and ensuring the competitiveness of the food industry. An important condition for the implementation of innovative technologies and methods in the food industry is the evaluation of their effectiveness, which largely depends on the object of evaluation, the type of effect, the approach to evaluating efficiency.*

*Today, desserts are the most popular food. The constant increase of the population and, accordingly, the satisfaction of the consumption needs of any products require innovative approaches to product technologies. The latest trends and trends in improving the quality of food products while reducing calories and increasing nutritional value lead to the creation of innovative types of dessert products with functional recognition. New types of dessert products are significantly influenced by the need for a healthy diet, taking into account all the necessary macronutrients.*

*When creating a new functional dessert, much attention is paid to improving the nutritional value. A promising area of the development of functional products is dessert products with low energy value and low sugar content.*

*As of today, the confectionery industry and, accordingly, dessert products are becoming increasingly popular. The total production of food industry enterprises, in terms of dessert products, is more than 1.4 million tons of products per year (3% of GDP). This house closely cooperates with agricultural enterprises of Ukraine and is one of the largest consumers of their products – milk, flour, sugar, etc. In modern conditions, the food industry is stably developed, self-sufficient and occupies a leading position in both domestic and global markets. The production of dessert products is constantly growing. This trend is observed not only in Ukraine.*

*Monitoring and research of the confectionery market in Ukraine demonstrates the fact that the largest share is occupied by domestic products. This is about 95% of the total. This percentage is provided by a highly concentrated market with a large number of food industry enterprises (about 800 companies).*

*Modern consumers want to get something innovative as a dessert, with a low sugar content, balanced in the number of macronutrients. In a number of European countries and Japan, desserts with the addition of vitamins, minerals, sweeteners, sugar substitutes (including stevia) have become very popular.*

**Keywords:** *dessert, dry functional mixes, cream, dessert products, syrup, jelly, taste, innovation.*

*Статтю подано до редакції 31.08.2021*