

РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СМУЗИ З ВИКОРИСТАННЯМ ПЕКТИНОВИХ РЕЧОВИН

Задоє О.В., гр. ТХ-181-21м-01

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **С.Б. Омельченко**
Державний біотехнологічний університет

На сьогодні популярності набрали пюреподібні напої – смузі, які швидко втамовують голод, збагачують організм вітамінами та мінералами. Від традиційних безалкогольних напоїв смузі відрізняються піноподібною структурою, високою біологічною цінністю та особливостями приготування.

Виготовлення смузі, базується на виборі різних видів сировини в таких співвідношеннях, які забезпечують відмінну якість готового напою, високі органолептичні показники, споживчі та технологічні характеристики.

Асортимент смузі, густих напоїв, коктейлів, що представлено закладами ресторанної індустрії України, не в повній мірі враховує потреби споживачів у якісній та смачній продукції. У їх складі використовують харчові добавки, які не враховують вимоги кінцевого продукту, а саме володіють недостатньою піноутворюючою здатністю та, як наслідок, мають не тривалу стійкість піни, що в подальшому призводить до погіршення консистенції та зовнішнього вигляду готового до вживання густого напою.

Одним із шляхів вирішення вищезазначеної проблеми є виготовлення смузі на основі молочної сироватки та з використанням у їх складі пектинових речовин. Прогнозується, що за реалізації даної технології готовий густий напій буде мати нові характеристики, а саме тривалу стійкість піни, більш структуровану консистенцію, що дозволить подовжити термін споживання готового густого напою.

Таким чином, смузі виготовлені на основі молочної сироватки та з використанням пектинових речовин будуть характеризуватися високими органолептичними показниками, вираженим кисломолочним смаком, з присмаком введених плодово-ягідних соків, а також стабільною, ніжною та пишною консистенцією з високою стійкістю до руйнування піни. З урахуванням рецептурного складу можна стверджувати, що розроблена продукція також буде джерелом таких важливих нутрієнтів, як: повноцінні білки, збалансовані за амінокислотним складом; значної кількості вітамінів В₂, А, D та мінеральних речовини, зокрема Са і Р, що знаходяться в продукті в оптимальному співвідношенні.