

РОЗРОБКА СОКОВИХ НАПОЇВ ДЛЯ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ

Балабай А.О., гр. 181-21м-05

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **В.В. Погарська**,
ст. викл. **С.М. Лосєва**
Державний біотехнологічний університет

Проаналізовано вітчизняний ринок продуктів та добавок для оздоровчого харчування. Встановлено, що асортимент продуктів та добавок натурального походження є обмеженим. Для попередження передчасного псування та надання продуктам привабливого зовнішнього виду, смаку та аромату виробники додають у продукти різні види переважно штучних харчових добавок (консерванти, стабілізатори, барвники, ароматизатори тощо). Але штучно синтезовані речовини можуть викликати в організмі людей алергічні реакції, харчові розлади, провокувати різні хвороби. Тому актуальною є розробка натуральних добавок з рослинної сировини для зміцнення імунітету та нових видів харчових продуктів з їх використанням для оздоровчого харчування.

Розроблено сокові напої для оздоровчого харчування з використанням як інновації заморожених кріодобавок із плодоовочевої сировини, що розроблені в межах наукової школи кафедри, та відрізняються в 2-3 рази більшим порівняно зі свіжою сировиною вмістом біологічно активних та пребіотичних речовин, що відповідають за здоров'я та працездатність населення. Як сировину для добавок у формі кріопюре було обрано антоціанвісну вишню, вітамінний комплекс якої включає широкий спектр вітамінів; пектинвісні яблука, які чинять загальнозміцнюючу, детоксуючу, антиоксидантну, протипухлинну дію в організмі; полівітамінні лимони, що багаті на низько- та високомолекулярні фенольні сполуки, ефірні олії, цукри, органічні кислоти; бульби топінамбура, що є джерелом натурального полісахариду інуліну, який складається на 95% із залишків фруктози, виступає в ролі пребіотичної речовини, а також багатий на вітаміни С, В₁, В₂, мінеральні речовини (К, Са, Mg), пектин, клітковину, білок тощо.

Якість отриманих з використанням кріодобавок сокових напоїв за вмістом БАР, фізико-хімічними та органолептичними показниками перевищує якість аналогів – яблучно-вишневого соку «Агуша» та соку «Чудо-Чадо» з таким самим смаком. Так, в 100 мл сокових напоїв міститься біля 1/4 добової потреби людини у вітаміні С (23,3...24,7 мг), значна кількість фенольних сполук (76,7...81,2 мг), дубильних речовин (48,2...52,1 мг), антоціанів (88,0...102,0 мг) та пектину (2,5...2,8%). Нові види сокових напоїв не містять шкідливих для здоров'я харчових добавок та за вмістом натуральних БАР відносяться до продуктів оздоровчої дії.