

ОЗДОРОВЧІ КИСЛОМОЛОЧНІ ДЕСЕРТИ, ЗБАГАЧЕНІ ДОБАВКАМИ ІЗ ПЛОДОВООВОЧЕВОЇ СИРОВИНИ

Кравчук Д.О., Водолажченко А.В., гр. 181-196-05

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **В.В. Погарська**,
канд. техн. наук, доц. **О.О. Юр'єва**
Державний біотехнологічний університет

Метою роботи є розробка технології оздоровчих кисломолочних десертів збагачених добавками з плодовоовочевої сировини в формі дрібнодисперсних пюре із гарбуза та яблук, а також кріопюре із лимонів, що відрізняються значним вмістом біологічно активних речовин (β -каротину, L-аскорбінової кислоти, пектинових речовин, фенольних сполук, дубильних речовин).

Як основу при виробництві оздоровчих кисломолочних десертів використовували сир кисломолочний 5% ТМ Звени Гора «Традиційний», як збагачуючі добавки – отримані із застосуванням паротермічної обробки дрібнодисперсні пюре із гарбуза та яблук, а також із застосуванням криогенного шокового заморожування та низькотемпературного подрібнення кріопюре із лимонів з цедрою. Збагачуючі добавки виготовлені із застосуванням розроблених в межах наукової школи кафедри інноваційних технологій, що дають можливість отримати високовітамінні збагачуючі добавки, які можна використовувати як джерело натуральних БАР імуномодулюючої, антиоксидантної дії під час виробництва різних видів продуктів оздоровчого спрямування.

Розроблено рецептури двох видів десертів: «Файний» та «Пан Смак». Вивчено якість нових видів десертів за органолептичними, фізико-хімічними показниками та вмістом біологічно активних речовин. Показано, що застосування натуральних високовітамінних збагачуючих добавок із плодовоовочевої сировини дає змогу отримати нове покоління оздоровчих кисломолочних десертів, що мають оригінальний смак та аромат і відрізняються від продуктів-аналогів високим вмістом натуральних вітамінів та інших БАР. Так, в 100 г десертів міститься: L-аскорбінової кислоти 15,8...16,9 мг, β -каротину 2,4...3,8 мг, дубильних речовин 121,1...127,9 мг, низькомолекулярних фенольних сполук 141,3...156,4 мг.

Споживання 1 порції (200 г) нових видів оздоровчих десертів дозволить задовольнити добову потребу організму людини в β -каротині та 1/3 добової потреби в L-аскорбінової кислоті.