

НОВІ ВИДИ ДЕСЕРТІВ ДЛЯ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ

Овчаренко В.А., гр. 181-21м-05

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

Прагнення людства до здорового способу життя та здорового харчування набирає сили. На цій хвилі харчова індустрія починає переорієнтуватися на виробництво продуктів харчування з новими якостями, що поліпшують здоров'я. Перспективним об'єктом дослідження для розробки функціональних продуктів є морозиво. Аналіз літератури показав, що практично весь асортимент морозива, який виробляється в Україні – це висококалорійні продукти, які відрізняються низьким вмістом БАР і значною кількістю різних синтетичних добавок, що знижують харчову, біологічну і фізіологічну цінність. У зв'язку з цим, актуальним є створення морозива з високим вмістом натуральних БАР і мінімальною кількістю синтетичних компонентів.

Метою роботи є розробка нових видів десертів для оздоровчого харчування в формі морозива парфе з високим вмістом БАР із застосуванням як інновації нанодобавок із гарбуза, абрикос, яблук та цитрусових, що отримані із застосуванням методів глибокої переробки, які розроблено в межах наукової школи кафедри, без застосування як рецептурних компонентів харчових домішок синтетичного походження (барвників, стабілізаторів структури, ароматизаторів та загусників).

Проведено дослідження впливу методів глибокої переробки (кріогенного заморожування та дрібнодисперсного подрібнення) на вміст БАР в добавках із рослинної сировини у порівнянні зі свіжою сировиною. Показано, що за умов кріогенного заморожування та подрібнення рослинної сировини, відбувається додаткове вилучення БАР зі зв'язаного з біополімерами стану у вільний. Показано, що збільшення вилучення становить, залежно від виду сировини та БАР, від 2 до 2,5 раз відносно початкового вмісту у свіжих плодах.

Розроблено технологію та рецептури оздоровчих десертів. Нова технологія від традиційних технологій отримання парфе відрізняється застосуванням інноваційного способу структуроутворення, що включає комплексне використання стабілізаторів у формі заморожених кріодобавок з гарбуза, абрикос, яблук, лимонів, бананів, що дозволяє отримати морозиво без втрат вологоутримуючої здатності з текстурою високої якості і високим вмістом БАР.