

## РОЗРОБКА ЗАКУСОЧНИХ ПАСТ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ НАТУРАЛЬНИХ РОСЛИННИХ ДОБАВОК

**Ребрик К.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

Мета роботи – розробка технології нових видів закусочних паст оздоровчого призначення на основі кисломолочного сиру із застосуванням збагачуючих рослинних добавок із каротинвмісної сировини, натуральних прянощів, смако-ароматичних добавок з високим вмістом БАР (каротиноїдів, низькомолекулярних фенольних сполук, ароматичних речовин, тощо).

Розроблено технологію та рецептури закусочних паст для оздоровчого харчування, особливостями якої є використання пастеризації гомогенізованого кисломолочного сиру та внесення збагачуючих рослинних добавок з плодовоовочевої сировини.

Як збагачуючі рослинні добавки використовували два види добавок в формі дрібнодисперсних порошоків із томатів (каротинвмісної сировини) та часнику, а також два види смако-ароматичних добавок із натуральних прянощів (перцю чорного горошку, перцю духмяного, коріандру) в формі порошоків та екстрактів. Збагачуючі рослинні добавки отримані за розробленими в межах наукової школи кафедри інноваційними технологіями, що забезпечують збереження та додаткове (в 2...3 рази) вилучення із вихідної сировини цілющих БАР (β-каротину, ароматичних речовин, фенольних сполук тощо) із зв'язаного з біополімерами прихованого стану у вільнийлегкозасвоюваний стан.

Нові види закусочних паст відрізняються видом та кількістю внесених збагачуючих рослинних добавок та містять значну кількість біологічно активних речовин. Так, в 100 г нових видів паст міститься 3,2...3,6 мг β-каротину, 15,9...37,7 мг ароматичних речовин (за  $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$ ), 26,4...28,1 мг загальних фенольних сполук, 32,9...62,4 мг дубильних речовин. Споживання 100 г нових закусочних паст дозволить задовольнити  $\frac{1}{2}$  добової потреби дорослої людини в β-каротині, добову потребу в фенольних сполуках та надати продукту потенційні оздоровчі властивості.