

ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ ДОБАВОК У ТЕХНОЛОГІЇ КОНЦЕНТРАТИВ СОЛОДКИХ СТРАВ

М.В. Артамонова, канд. техн. наук, доц.
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Раціональне харчування є найважливішою умовою підтримки здоров'я та високого рівня працездатності людини. Для збереження здоров'я людей харчування повинно бути направлено на послаблення або уповільнення процесів сенсibilізації організму, покращення обміну речовин, підвищення опірності організму до несприятливої дії зовнішнього середовища. Використання харчових концентратів для масового профілактичного харчування має ряд переваг, перш, за все просте та швидке приготування з них їжі, та досить тривалі терміни зберігання.

При виробництві харчових концентратів для масового профілактичного харчування використовується продукти і різноманітні домішки, які підвищують харчову та біологічну цінність готової продукції, а також сприяють підвищенню антиоксидантної активності, збагачують харчовий раціон речовинами, які підвищують імунно-біологічну реактивність, стимулюють кровотворення та ін. До такої сировини можна віднести: морську капусту, полісом, цикорлакт, фітодобавки, папороть, пшеничні зародкові пластівці та ін.

Перспективним напрямком створення лікувально-профілактичної групи харчових концентратів солодких страв є застосування рослинних порошоків, отриманих за кріотехнологією, які мають цінний хімічний склад і поліфункціональні властивості. Кріопорошки – це екологічно чисті продукти, вироблені з сертифікованої рослинної сировини без використання хімічних стабілізаторів.

В роботі досліджено можливість використання кріопорошків з журавлини та чорниці в технології харчових концентратів солодких страв, а саме киселів, з метою підвищення їх біологічної цінності.

Визначено раціональні дозування і стадію внесення кріопорошків, органолептичні, фізико-хімічні показники якості та антиоксидантну активність нових виробів. Оскільки, кріопорошки містять органічні кислоти і надають виробам кислого присмаку, концентрація лимонної кислоти в рецептурах сухих киселів знижується до 30%. Отримані дані дали підставу для розроблення нових рецептур на сухі киселі з використанням кріопорошків з журавлини та чорниці.