

Т.Ю. Суткович, канд. техн. наук, доц. (ПУЕТ, Полтава)

Л.О. Положишникова, канд. техн. наук, доц. (ПУЕТ, Полтава)

ІННОВАЦІЙНІ ТЕНДЕНЦІЇ В ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА СМУЗИ

Одним із пріоритетних напрямів досліджень сьогодення стає розроблення та виробництво функціональних харчових продуктів. Ці продукти характеризуються високим вмістом біологічно активних речовин природного походження, мають антиоксидантні, лікувально-профілактичні і біокорекційні властивостями.

Сучасним трендом в культурі споживання оздоровчих напоїв є смузі. Цей напій швидко вгамовує спрагу, поповнює енергетичні втрати та забезпечує організм біологічно активними речовинами. Корисність смузі полягає в тому, що інгредієнти не піддають термічній обробці. Вони повною мірою зберігають всі поживні речовини, які містяться в природній сировині.

Проаналізувавши інформацію по даній тематиці, прийшли до висновку, що розробка смузі з використанням рослинної сировини в поєднанні із симбіотиками є актуальним.

Метою досліджень є дослідження можливості використання нетрадиційної сировини в технології виробництва смузі.

Об'єкт дослідження – рецептурний склад смузі.

Предмет дослідження – обліпіха, журавлина, банан та йогурт.

Для визначення харчової цінності отриманих смузі доречно визначити вміст основних компонентів в сировині, які наведені в табл. 1.

Таблиця 1

Фізико-хімічні показники досліджуваної сировини

Назва сировини	Масова частка, %		Вміст, мг/100 г			рН
	титрованних кислот	сухих речовин	β-каротину	L-аскорбінової кислоти	фенольних речовин	
Журавлина	1,63	24,2	2,0	26,0	750,0	4,0
Обліпіха	1,9	7,8	7,3	150,0	456,0	3,1
Банан	0,27	28,9	0,08	6,0	124,7	5,4
Йогурт	0,63	10,5	-	-	-	4,5

Сировина, обрана для виготовлення смузі, має значний вміст БАР: аскорбінової кислоти, каротиноїдів, фенольних речовин (табл. 1).

Для наукового обґрунтування рецептурного складу смузі було обрано таку сировину, як йогурт, журавлина, обліпіха, банан та цукор. Основою напою слугував йогурт. Компоненти змішували в різних співвідношеннях і проводили органолептичну оцінку отриманих зразків. Провівши аналіз органолептичних показників, є можливість стверджувати, що отримані зразки смузі характеризуються гармонійним, збалансованим за вмістом інгредієнтів, смаком, приємним кольором та однорідною консистенцією.

У готових смузі визначили фізико-хімічні показники (табл. 2).

Таблиця 2

Фізико-хімічні показники готових смузі

Назва	Масова частка, %				рН
	титрова- них кислот	β-каротин	L-аскорбі- нової кислоти	феноль- них речовин	
Зразок 1	1,3	0,05	33,9	43,0	3,8
Зразок 2	1,6	0,02	4,2	71,0	3,4

Зразок 1 – смузі, до складу якого входили: йогурт, обліпіха, банан та цукор у співвідношенні 75:10:10:5.

Зразок 2 – смузі, до складу якого входили: йогурт, журавлина, банан та цукор в таких же співвідношеннях.

Проведені дослідження підтверджують той факт, що використання нетрадиційної рослинної сировини в технології смузі дозволяє створити нові композиції, які характеризуються гармонійним смаком, значним вмістом БАР та лікувально-профілактичною дією.

Розроблені смузі можемо рекомендувати у повсякденний раціон для людей, які ведуть здоровий спосіб життя.