

## ДОСЛІДЖЕННЯ ВМІСТУ БАР У КРІОПОРОШКАХ СУБЛІМАЦІЙНОГО СУШІННЯ Й АНАЛОГАХ

**Китайова А.С., гр. ХТП-58**

Науковий керівник – доц. **Н.П. Максимова**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Досліджено якість за вмістом БАР кріопорошків сублімаційного сушіння та криогенного подрібнення (з малини, яблук, лимонів) та закордонних аналогів (Детчино). Дослідження проводили за вмістом L-аскорбінової кислоти, антоціанових барвних речовин, низькомолекулярних фенольних сполук, дубильних речовин. Результати досліджень представлені в таблиці 1.

Таблиця 1

**Вміст БАР у кріопорошках сублімаційного сушіння й аналогах**

Біологічно активні речовини, мг в 100 г	Найменування порошків і аналогів		
	Кріопорошки сублімаційного сушіння та криогенного подрібнення	Аналоги (Детчино)	Покращення показників, раз
<i>із малини</i>			
L-аскорбінова кислота	775–820	245–265	2,9–3,3
Антоціанові речовини	4080–7050	1050–1470	2,8–6,7
Фенольні сполуки (за хлорогеновою кислотою)	8150–9100,0	1220–1310	6,2–7,5
Дубильні речовини	530–700	345–428	1,2–2,0
<i>із лимонів</i>			
L-аскорбінова кислота	820–1430	105–210	3,9–13,6
Фенольні сполуки (за хлорогеновою кислотою)	2825–2965	700–915	3,1–4,2
Дубильні речовини	1450–2150	630–808	1,8–3,4
<i>із яблук</i>			
L-аскорбінова кислота	85–145	12–27	3,1–12,1
Фенольні сполуки (за хлорогеновою кислотою)	1450–2950	278–645	2,2–10,6
Дубильні речовини	745–1195	300–490	1,5–4,0

Показано, що за вмістом біологічно активних речовин, якість кріопорошків сублімаційного сушіння та криогенного подрібнення значно перевершує якість закордонних аналогів (Детчино). Так, кріопорошки із малини, яблук, лимонів перевершують аналоги: за вмістом L-аскорбінової кислоти – в 2,9–13,6 раз, фенольних сполук – у 2,2–10,6 раз, дубильних речовин – в 1,2–4,0 рази.