

РОЗРОБКА ОЗДОРОВЧИХ СИРНИХ ПАСТ ДЛЯ СНІДАНКІВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ РОСЛИННИХ ЗБАГАЧУВАЛЬНИХ ДОБАВОК ІЗ ВИСОКИМ ВМІСТОМ БАР

Профатіло А.М., гр. ХТ-57

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **В.В. Погарська**,
канд. техн. наук, доц. **О.О. Юр'єва**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Мета роботи – розробка технології нових видів оздоровчих сирних паст для сніданків на основі кисломолочного сиру з використанням натуральних рослинних каротиноїдних та ароматичних добавок з високим вмістом БАР (фенольних сполук, ароматичних речовин тощо) у легкозасвоюваній формі.

Розроблено рецептури та технологію оздоровчих сирних паст для сніданків, що включає дрібнодисперсне подрібнення свіжого кисломолочного сиру, пастеризацію (за температури 70...75 °С), гомогенізацію, внесення збагачуючих рослинних добавок, пакування та фасування. Як збагачуючі добавки використовували каротиноїдні добавки в формі нанопорошків із моркви або гарбуза, нанопорошки із часнику, а також нанопорошки та наноекстракти із натуральних прянощів (перцю чорного горошку, перцю духмяного, коріандру). Збагачуючі добавки отримані за інноваційними технологіями, що забезпечують не тільки збереження БАР вихідної сировини (фенольних сполук ароматичних речовин, β-каротину тощо), а також сприяють їх більш повному вилученню із зв'язаного з біополімерами стану у вільний, легкозасвоюваний стан. Кількість БАР в отриманих за інноваційними технологіями рослинних добавках в формі нанопорошків та екстрактів у порівнянні з вихідною сировиною більша в 2–3 рази, що дає змогу отримати нові види продукції з їх використанням, які мають покращений хімічний склад за рахунок високого вмісту БАР в добавках.

Нові види сирних паст для сніданків відрізняються видом і кількістю внесених плодоовочевих та пряно-ароматичних рослинних добавок та містять значну кількість фенольних сполук, дубильних речовин та інших БАР. Так, в 100 г сирних паст міститься 3,1–3,5 мг β-каротину, 15,6–37,3 мг ароматичних речовин (за тіосульфатом натрію), 26,1–27,3 мг загальних фенольних сполук, 5,3–6,8 мг флавонолових глікозидів, 5,1–6,4 мг вільних катехінів, 32,4–62,3 мг дубильних речовин. Споживання 100 г нових сирних паст для сніданків дозволить задовольнити добову потребу в фенольних сполуках та ½ добової потреби в β-каротині БАР, які мають потенційну імуномодулюючу та антиоксидантну дію.