

РОЗРОБКА НОВОГО ПОКОЛІННЯ ДЕСЕРТІВ НА ОСНОВІ КИСЛОМОЛОЧНОГО СИРУ, ЗБАГАЧЕНИХ КРІОДОБАВКАМИ ІЗ ПЛОДОВОВЕЧЕВОЇ СИРОВИНИ

Тохтамиш І.О., гр. ХТ-57

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

Мета роботи – розробка нового покоління десертів на основі кисломолочного сиру збагачених дрібнодисперсними кріодобавками із плодовоовочевої сировини (моркви, яблука, лимонів), що відрізняються значним вмістом та є джерелом біологічно активних речовин.

Під час розробки нового покоління десертів на основі кисломолочного сиру як інновацію використовували збагачення кріодобавками із плодовоовочевої сировини, що отримані із застосуванням кріогенного шокового заморожування та низькотемпературного подрібнення. Технологія дрібнодисперсних кріодобавок із плодовоовочевої сировини була розроблена на кафедрі харчових технологій продуктів з плодів, овочів і молока та інновацій в оздоровчому харчуванні ХДУХТ. Розроблена технологія дозволяє зберегти БАР свіжої плодовоовочевої сировини та отримати високовітамінні кріодобавки – збагачувачі, що містять рекордну кількість речовин антиоксидантної та імуномодулюючої дії.

Як основу при виробництві нових видів десертів використовували сир кисломолочний 5% ТМ «Український», як збагачуючі добавки – дрібнодисперсні кріопоре із моркви, яблука та лимонів з цедрою.

Методом математичного моделювання розроблено рецептури двох видів десертів: «Сонечко» та «Каротинка». Вивчено якість нових видів десертів за органолептичними, фізико-хімічними показниками та вмістом БАР. Показано, що застосування кріодобавок із плодовоовочевої сировини дає змогу отримати нове покоління десертів на основі кисломолочного сиру, що мають оригінальний смак та аромат і відрізняються від продуктів-аналогів високим вмістом натуральних вітамінів та інших БАР. Так, в 100 г десертів міститься: L-аскорбінової кислоти 15,1–16,5 мг, β-каротину 2,5–3,2 мг, дубильних речовин 120,3–128,8 мг, фенольних сполук 140,6–55,3 мг.

Споживання 1 порції (200 г) нових видів десертів «Сонечко» та «Каротинка» отриманих на основі кисломолочного сиру та збагачених кріодобавками із плодовоовочевої сировини (моркви, яблука, лимонів) дозволить задовольнити добову потребу організму людини в β-каротині та 30–35% добової потреби в L-аскорбінової кислоті.