

ВИКОРИСТАННЯ НАНОСТРУКТУРОВАНОЇ КРІОПАСТИ З МОРКВИ У ТЕХНОЛОГІЇ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ

Набоков Д.О., асп.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Верешко Н.В.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Макаронні вироби займають велику долю в раціоні харчування населення, але вони містять мало харчових волокон, мінеральних речовин і вітамінів. Тому доцільним є підвищення їх харчової цінності за рахунок додавання в них овочевих добавок.

Метою даної роботи є збагачення макаронних виробів рослинним бета-каротином.

Бета-каротин - жовто-помаранчевий рослинний пігмент, один з 600 природних каротиноїдів. Біологічна цінність бета-каротину визначається, передусім, двома його властивостями: служити попередником вітаміну А та виконувати функцію антиоксиданту.

Проведений літературний пошук підтверджує доцільність використання каротиноїдних добавок для підвищення якості та харчової цінності макаронних виробів. Каротинвміщуючі добавки істотним чином впливають на властивості клейковини і крохмалю пшеничного борошна, що сприяє покращенню реологічних властивостей макаронного тіста.

Нами розроблено технологію макаронних виробів з додаванням каротинвміщуючої наноструктурованої кріопасті з моркви та проведено дослідження їх органолептичних, фізико-хімічних та варильних показників якості.

Встановлено, що отримані по розробленій технології макаронні вироби відрізняються кращими органолептичними показниками, ніж контроль. Колір виробів характеризується насиченим жовтим відтінком. Вироби мають приємний смак і запах, властивий макаронним виробам, з легким присмаком добавок.

Фізико-хімічні показники відповідають вимогам нормативної документації на макаронні вироби: вологість складає 12%, кислотність - 1,8°Н. Варильні властивості дослідних зразків макаронних виробів знаходяться на високому рівні. Вироби добре зберігають форму, не злипаються після варіння і мають привабливий жовтий відтінок. Кількість сухих речовин, які переходять у варильне середовище, зменшується на 10...15% в порівнянні з контролем.