

## **ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ КРІОПОРОШКІВ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ФУНКЦІОНАЛЬНИХ МОЛОЧНИХ ВИРОБІВ**

**Старик В.Л., студ., Миколів Т.І., асист.**  
Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Сімахіна Г.О.**  
Національний університет харчових технологій

Для зміни структури харчування населення України і створення продуктів оздоровчого призначення необхідним є розроблення нових харчових технологій, які ґрунтуються на процесах комплексного перероблення сільськогосподарської сировини на продукти високої якості, що забезпечують профілактику серцево-судинних, алергічних, онкологічних, інших захворювань, сприяють усуненню дефіциту незамінних амінокислот, поліненасичених жирних кислот, вітамінів, макро- та мікроелементів, інших біологічно активних речовин. Єдиним на сьогодні способом, який дає можливість раціонально переробити рослинну сировину, є сублімаційне (кріогенне). Для отримання кріопорошків використовують широкий спектр овочевої, фруктової, ягідної сировини (кабачок, морква, яблука, агрус, брусниця, чорноплідна горобина, смородина).

Використання отриманих нами кріопорошків має ряд переваг: вони є джерелом біологічно активних речовин та мають високі органолептичні властивості, виявляють виражені оздоровчі властивості, транспортабельні, зручні у зберіганні та застосуванні, мають тривалий термін придатності. В якості збагачувача вершкового масла пропонується використовувати кріопорошок кураги та вівса. Для виготовлення вершкового масла з кріопорошками пропонується застосовувати метод збивання вершків, перевагами якого порівняно з методом перетворення високожирних вершків є достатня намазуваність, відмінна термостійкість, висока механізація виробничих процесів, значне (1...3 мкм) диспергування вологи.

Продукти перероблення вівса містять збалансовану кількість легкозасвоюваних, багатих на незамінні амінокислоти білків, вуглеводів, жирів і вітамінів групи В, використовуються як поживний дієтичний і обволікаючий засіб при гострих запальних захворюваннях шлунково-кишкового тракту, захворюваннях нервової системи, порушенні ритму серцевої діяльності та при залізодефіцитній анемії. Курагу використовують для попередження та лікування анемії, гіпертонії, захворювань щитовидної залози, порушень в роботі шлунково-кишкового тракту. Таким чином, використання кріопорошку вівса та кураги у виробництві вершкового масла дозволить розширити асортимент молочної продукції оздоровчого та профілактичного призначення.