

ОЦІНКА ЯКОСТІ ДРІБНОДИСПЕРСНИХ ВІТАМІННИХ ПОРОШКІВ ІЗ САДОВОЇ ПОЛУНИЦІ І ЧОРНОЇ СМОРОДИНИ ОТРИМАНИХ ЗА ДОПОМОГОЮ КРІОГЕННОГО ПОДРІБНЕННЯ

Лук'янова В.Г., гр. ТКО-67

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. Павлюк Р.Ю.

канд. техн. наук, доц. Соколова Л.М.

Харківський державний університет харчування та торгівля

Аналіз перспективних способів переробки плодів і інших видів рослинної сировини показує, що одним із перспективних методів переробки рослинної сировини є використання низьких температур при заморожуванні сировини, сублімаційна сушка і кріогенне подрібнення. Нами отримані дрібнодисперсні вітамінні порошки чорної смородини, садової полуниці за допомогою сублімаційної сушки і кріогенного подрібнення. Проведені органолептичні та фізико-хімічні дослідження дрібнодисперсних порошків із чорної смородини і садової полуниці. Результати досліджень представлені в таблиці. Аналіз хімічного складу показує, що дрібнодисперсні порошки містять значну кількість вітамінів.

Таблиця – Органолептичні та фізико-хімічні показники дрібнодисперсних порошків

Органолептичні та фізико-хімічні показники	Дрібнодисперсні порошки	
	Полуничний	Чорносмородиновий
Зовнішній вигляд	Однорідна сипка маса	Однорідна сипка маса
Смак і запах	властивий вихідній сировині	властивий вихідній сировині
Колір	Червоний	Темно-фіолетовий
Масова частка сухих речовин %	5,0 ±0,1	5,0 ±0,1
Масова частка аскорбінової кислоти, мг/100 г	670,0 ±3,0	2745,0 ±6,0
Масова частка загальних фенольних сполук (за хлорогеновою кислотою) мг/100 г	2100,0 ±40,0	3252,0 ±35,0

Вживання натуральних нових продуктів та добавка їх в різні продукти харчування дозволить розширити асортимент продукції з метою імунопрофілактики населення.