

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ЗАМОРОЖЕНИХ КОМБІНОВАНИХ МОЛОЧНО-РОСЛИННИХ ДЕСЕРТІВ ДЛЯ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ КАРОТИНОЇДНИХ ДОБАВОК ТА СКОЛОТИНИ

Осадча М.К., гр. ТКМ-56м

Наукові керівники: канд. техн. наук, проф. **Погарська В.В.,**

асист. **Архіпов О.С.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Робота присвячена розробці інноваційних технологій отримання заморожених комбінованих молочно-рослинних десертів для оздоровчого харчування з використанням каротиноїдних добавок та сколотини, що відрізняються високим вмістом БАР, та мають високі органолептичні показники. В ХДУХТ на кафедрі технологій переробки плодів, овочів і молока розроблена технологія отримання добавок у вигляді гомогенізованого пюре із каротинвмісних овочів (моркви та гарбуза), з високим вмістом каротиноїдів та інших БАР. Нова технологія дозволяє отримати пюре з каротинвмісних овочів в наноструктурованій формі. В роботі для виготовлення молочно-рослинних десертів як основу використовували сколотину виробництва ЗАТ «Куп'янський молочно-консервний комбінат», а в якості добавки наноструктуроване пюре з моркви та гарбуза. В результаті експериментальних досліджень і методом математичного моделювання було розроблено рецептури трьох видів молочно-рослинних десертів: десерт з морквою – «Каротинка», десерт з гарбузом – «Сонечко» та десерт з моркви і гарбуза – «Імунотон». Розроблено технологію молочно-рослинних десертів, підібрані оптимальні технологічні параметри, які максимально дозволяють зберегти кількість поживних речовин в готовому продукті та відрізняються високим вмістом БАР, які знаходяться в легкозасвоюваній формі.

Показано, що нові десерти відрізняються високим вмістом БАР. Так, в 100 г десертів міститься: β -каротину – 2,1-5,6 мг (що становить від 0,5 до 1 добової норми), вітаміну С – 30-35 мг (що становить 0,5 добової норми), фенольних сполук – 17,7-48,4 мг (що становить від 0,7 до 2 добових норм). Нові молочно-рослинні десерти відрізняються приємним смаком і ароматом та мають стабільну гомогенну структуру, яка не розшаровується при зберіганні.

Таким чином, розроблені інноваційні технології отримання заморожених комбінованих молочно-рослинних десертів з використанням добавок з каротинвмісних овочів (моркви та гарбузу) та сколотини, які відрізняються від аналогів високим вмістом БАР.