

## **НОВІ ЗАМОРОЖЕНІ ДЕСЕРТИ З ВИКОРИСТАННЯМ НАНОСТРУКТУРОВАНОГО ПЮРЕ ІЗ ЯГІД ТА МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ**

**Пасько Ю.П., гр. ТКМ-56м**

Наукові керівники – д-р техн. наук, проф. **Павлюк Р.Ю.**,  
асист. **Носіченко Г.В.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Робота присвячена розробці заморожених комбінованих молочно-рослинних десертів для оздоровчого харчування з використанням молочної сироватки та наноструктурованого пюре із ягід, що відрізняються рекордною кількістю БАР та мають високі смакові властивості.

В ХДУХТ на кафедрі технологій переробки плодів, овочів і молока розроблена технологія отримання БАД у вигляді гомогенізованого пюре із ягід (полуниці та журавлини), яка забезпечує не лише збереження всіх БАР, а також дозволяє отримати високовітамінні БАД з рекордною кількістю речовин антиоксидантної та імуномодулюючої дії. Показано, що в 100 г пюре міститься: L-аскорбінової кислоти 84 мг (із журавлини) та 98 мг (із полуниці), антоціанових речовин 800 мг та 900 мг відповідно. В даній роботі для виготовлення заморожених десертів як основу використовували молочну сироватку виробництва ВАТ «ВБД-Україна»-«ХМК» та кисломолочний гомогенізований сир, а в якості добавки наноструктуроване пюре із полуниці та журавлини. Була підібрана композиція згущувачів (кукурузний крохмаль, харчовий желатин, пектин та інші) для стабілізації консистенції заморожених десертів.

В результаті експериментальних досліджень і методом математичного моделювання було розроблено рецептури трьох видів заморожених десертів з додаванням пюре із полуниці та журавлини: «Вітамінка», «Клубничка», «Ягідка» Розроблено технологію заморожених 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.

Таким чином, розроблені рецептури трьох видів заморожених десертів відрізняються від продуктів-аналогів високою біологічною цінністю. Так, в 100 г десертів міститься: антоціанових речовин 40-160 мг, L-аскорбінової кислоти 4,9-19,6 мг. Заморожені десерти пройшли апробацію на ТОВ СУП «Полос ЛТД».