

## ХАРАКТЕРИСТИКА ЯКОСТІ НАНОСТРУКТУРОВАНОГО ПОРЕ ІЗ ЯГІД ЖУРАВЛИНИ

Чадченко К.С., гр. ТКО-66м

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

ст. викл. Стоєв С.С.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Робота присвячена вивченню якості наноструктурованого замороженого поре із ягід журавлини.

У ХДУХТ уперше в міжнародній практиці розроблена нанотехнологія гомогенізованих заморожених поре із ягід з використанням рідкого та газоподібного азоту, яка забезпечує не лише збереження всіх БАР, а також дозволяє отримати поре з принципово новими споживними властивостями, високим вмістом природних БАР, з високою засвоюваністю живими організмами і розчинністю.

У роботі використовували свіжі ягоди журавлини, переробляли їх разом із шкірочкою та насінням, заморожували в напіввиробничому морозильному апараті з використанням рідкого та газоподібного азоту, а низькотемпературне подрібнення проводили в подрібнювачі-активаторі. Характеристика якості наноструктурованого замороженого поре із ягід журавлини представлена в таблиці.

*Таблиця – Характеристика якості наноструктурованого  
замороженого поре із ягід журавлини*

Показник	Органолептичні та фізико-хімічні показники
зовнішній вигляд	однорідна тонкоподрібнена маса
колір	яскраво-червоний однорідний по всій масі, властивий свіжим ягодам або інтенсивніший
запах і смак	натуральні, добре виражені, властиві свіжим ягодам
L-аскорбінової кислоти, мг/100г	83, 8
фенольних сполук, мг/100г	1350,6
антоціанових речовин, мг/100г	820,2
пектинових речовин, %	5,7
органічних кислот, %	1,7

Отримані поре мають високий вміст БАР (L-аскорбінової кислоти, фенольних сполук, антоціанових речовин) в порівнянні з аналогами. Установлено, що у разі «шокового» заморожування ягід і поре із них не спостерігаються втрати клітинного соку, на відміну від традиційного заморожування.