

НОВІ ВИДИ МОРОЗИВА З ОЗДОРОВЧИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ

Юрченко І.С., гр. ТКМ-56 м

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

канд. техн. наук, проф. **Погарська В.В.,**

асист. **Берестова А.А.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Робота присвячена розробці нових видів функціонального оздоровчого морозива збагаченого натуральними БАР наноструктурованого поре із плодів та овочів.

Традиційно під час виготовлення морозива як фруктові наповнювачі використовують джеми, повидло, поре, але вони відрізняються низьким вмістом вітамінів та інших БАР. У зв'язку з цим актуальною є розробка плодоовочевих паст-наповнювачів для низькокалорійного морозива високої якості з використанням високих технологій.

В роботі використовували наноструктуровані поре з лимонів та апельсинів з цедрою, моркви та гарбуза, що мають принципово нові властивості, а саме відрізняються в 2...3 рази вищим ніж у свіжій сировині вмістом низькомолекулярних БАР у вільному стані, розмір частинок у 10 разів менше за традиційні поре, у декілька разів краще розчиняються та диспергуються у воді, та мають потенційні імуномодулюючі властивості.

Розроблено технологію та рецептури нового функціонального оздоровчого морозива на основі МС, збагаченого наноструктурованими поре. Нові види морозива отримали такі назви: «Оранжон» із додаванням поре із апельсина з цедрою, «Оранжик» із додаванням суміші поре з лимона та гарбуза, «Каротинка» із використанням поре з моркви та лимона, «Цитрон» із використанням поре з лимона з цедрою.

Нові види низькокалорійного функціонального оздоровчого морозива мають оригінальний смак та аромат натурального продукту і відрізняються від аналогів високим вмістом L-аскорбінової кислоти, β -каротину. Показано, що найбільший вміст L-аскорбінової кислоти (33,0 мг в 100 г) міститься в морозиві «Оранжон», отриманому з використанням поре з апельсина з цедрою, і складає 0,5 добової потреби людини в аскорбінової кислоті. Одну четверту добової потреби в аскорбінової кислоті містять морозиво «Каротинка» (18,5 мг в 100 г морозива). Кінцевим результатом роботи є розробка проекту НД на наноструктуровані поре та нові види морозива. Крім того, нові види низькокалорійного функціонального оздоровчого морозива пройшли дегустацію та апробацію у виробничих умовах на підприємствах м. Харкова: АТЗТ «Хладопром», ТОВ СУП «Поліс ЛТД».