

ВИЗНАЧЕННЯ ВПЛИВУ САЛЕПУ НА АНТОЦІАНОВИЙ КОМПЛЕКС ФРУКТОВИХ МАС

Соколова І.С., гр. ГРС – 48

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Малюк Л.П.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Під час розробки нових технологій структурованих продуктів на основі фруктів, особливу увагу приділено отриманню продукту з заданими технологічними властивостями, які визначають його якість. Одним з головних критеріїв якості плодово-ягідних структурованих продуктів є консистенція. За традиційною технологією певну їх консистенцію отримують шляхом уварювання фруктових мас. Проте відомо, що тривала термічна обробка чинить руйнівну дію на термолабільні сполуки, зокрема на біофлавоноїди плодів та ягід.

Крім того, необхідної консистенції можливо досягти не тільки за рахунок вибору рецептурних компонентів, але й шляхом застосування структуроформуючих добавок, тим самим виключаючи процес уварювання фруктової маси.

На підставі попередньо проведених експериментів та органолептичної оцінки продуктів у якості структуроформуючого інгредієнту під час розробки продуктів на основі фруктів обрано салеп. Оскільки він не тільки ефективно виконує функціональну роль стабілізатора консистенції, але й має достатньо високу харчову цінність, натуральність походження та органічно сполучається з основною сировиною.

Нами припущено, що салеп є ефективним стабілізатором консистенції, зв'язуючи вільну вологу, отже, він сприяє зменшенню окисних процесів в системі, як одного із факторів руйнування антоціанового комплексу фруктових мас.

Проведено дослідження з визначення впливу салепу на антоціановий комплекс плодово-ягідної сировини та отримано результати, що свідчать про його стабілізуючий ефект на біофлавоноїди фруктових систем. Так, вміст антоціанів у досліджених зразках вище на 10...15% порівняно до контролю (фруктові маси без додавання салепу).

Таким чином, необхідно відмітити позитивний вплив салепу на досліджений вміст антоціанового комплексу плодово-ягідних систем. Отже, салеп є не тільки згущувачем, але й ефективним стабілізатором біофлавоноїдів фруктових мас.