

ТЕХНОЛОГІЯ ОВОЧЕВИХ СТРАВ ГЕРОДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Колеснік Р.О., гр. МТХ-11

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **К.В. Свідло**
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Розробка продуктів геродієтичного харчування є важливою соціальною програмою, так як її рішення впливає не тільки на пролонгування життя людини, але й на збільшення активного, творчого періоду, збереження здоров'я, бадьорості, працездатності до глибокої старості.

Метою нашої роботи є розроблення технології овочевих страв геродієтичного призначення.

Для проведення технологічних досліджень використано: гарбуз, моркву, яблука, продукти вторинної переробки рослин – шрот з насіння льону та порошок з морської водорості – цистозіри.

Використання овочів забезпечує страву вітамінами (В₁, В₂, С, А, Е), харчовими волокнами, β-каротином, мінеральними речовинами.

За рахунок використання рослинної сировини – шроту з насіння льону та морських водоростей значно зростає вміст йоду, селену, цинка, заліза, кальцію, фосфору та магнію.

На підставі проведених досліджень запропонована запіканка овочева на основі кисломолочного сиру з додаванням продуктів вторинної переробки рослин та морських водоростей.

Введення овочів у запіканку на основі кисломолочного сиру покращує її органолептичні показники, що є важливим в харчуванні людей літнього та похилого віку.

В результаті дослідження біологічної цінності страви, можна зазначити, що у запропонованому зразку значно підвищується вміст біологічно активних речовин, а саме:

- харчових волокон на 9,4 г, що задовольняє 32% добової потреби;
- вітаміну А на 343 мкг, що задовольняє 36% добової потреби;
- вітаміну В₂ на 0,422 мг, задовольняючи майже 32% добової потреби;
- вітаміну Е на 3,2 – задовольняючи 30% добової потреби.

Розроблена страва відповідає основним вимогам до продукту геродієтичного призначення і може бути ефективно використана у харчуванні людей літнього та похилого віку, а також інших вікових груп.

ДОСЛІДЖЕННЯ КІНЕТИКИ СТРУКТУРОУТВОРЕННЯ РОЗЧИНІВ ПЕКТИНУ

Комариста Є.П., гр. ТХ-37М, Кобанець А.Д., гр. ТХ-20

Наукові керівники: канд. хім. наук, доц. **Т.О. Кузнецова**,
д-р техн. наук, проф. **Ф.В. Перцевой**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Здатність пектинів до структуроутворення залежить від ступеню етерифікації, вмісту цукру і кислоти, наявності полівалентних катіонів та ін. Так, розчини високометоксильованого пектину, які містять 60...65% цукру, утворюють міцні структури. При збільшенні ступеню етерифікації до 80% спостерігається максимальна швидкість структуроутворення. При ступені етерифікації нижче за 50% міцність гелів зменшується. Пектини з меншим ніж 35% ступенем етерифікації утворюють гелі тільки при додаванні солей кальцію.

Нами було досліджено кінетику структуроутворення 1, 2 і 3% розчинів високометоксильованого яблучного пектину АРА-103, високометоксильованого цитрусового пектину АРС-103 і низькометоксильованого цитрусового пектину LCB-22.

Результати досліджень показали, що швидкість структуроутворення високометоксильованого яблучного пектину АРА-103 більша у порівнянні з цитрусовими пектинами АРС-103 і LCB-22. Стабілізація структури для АРА-103 відбувається впродовж трьох годин. 3% розчин пектину АРА-103 утворює міцніші гелі у порівнянні з 3% розчинами цитрусових АРС-103 і LCB-22.

Для 3% розчину високометоксильованого цитрусового пектину АРС-103 утворюються міцніші гелі у порівнянні з 1 і 2% розчинами. Різниця у міцності структур для 1 і 2% розчинів незначна. Тому, можна зробити висновок, що для виробництва кондитерських і желейних виробів на основі цитрусового високометоксильованого АРС-103 пектину найраціональніше буде використовувати пектин з масовою часткою 1...1,5%.

Для розчинів низькометоксильованого цитрусового пектину LCB-22 утворюються міцніші гелі ніж для високометоксильованого цитрусового пектину АРС-103.

Порівняння результатів дослідження структуроутворення для високометоксильованих пектинів (ступень етерифікації вище 70%) показали, що міцніші гелі утворює яблучний пектин АРА-103.