

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ХЛОРОФІЛОВМІСНИХ КОНСЕРВОВАНИХ ПРОДУКТІВ

Кузнецова К.Д., асп.

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **А.Т. Безусов**
Одеська національна академія харчових технологій

Цілюща сила зелених рослин обумовлюється вмістом у них хлорофілу. Але на сьогоднішній день споживання зелених листових культур майже вдвічі менше за рівень раціональних норм, встановлених Українським науково-дослідним інститутом харчування. Виходячи з цього, вітчизняна промисловість має налагодити достатню кількість виробництва хлорофілвмісних консервів, що мають профілактичну дію, знижують ризик розвитку онкологічних захворювань, володіють протизапальними та антиалергічними властивостями.

Виділений з листя хлорофіл легко підлягає розпаду під дією найрізноманітніших факторів (підвищена кислотність, кисень, світло). Видалення магнію призводить до утворення феофітину, що має буре забарвлення. Тому розробка способів попередньої обробки листових овочів, яка дозволить зберегти зелений колір продукту, являється перспективним напрямком для дослідження.

В біотехнології хлорофілвмісних продуктів можливо виділити дві групи задач:

1. Ферментативне перетворення хлорофілу в водорозчинну форму шляхом активації хлорофілази заміщенням залишку фітолу на етанол та розщеплення ковалентного зв'язку порфіринового кільця з білком.
2. Ферментативна обробка рослинної сировини. Застосування мацеруючих ферментів, що гідролізують полісахариди клітинних стінок (пектинази, целулази, геміцелулази) та білкові речовини (протеази).

ДОСЛІДЖЕННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ЙОДОВМІСНОГО НАПІВФАБРИКАТУ ДЛЯ ЗАМОРОЖЕНИХ ДЕСЕРТІВ

Лященко А.О., гр. ТХ-07МА

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **А.В. Слащева**
Донецький національний університет економіки і торгівлі
ім. М. Туган-Барановського

На сучасному етапі страждаючих порушеннями функцій щитовидної залози достатньо багато, проте проблема йододефіциту набагато глобальніша. Технології збитої замороженої десертної продукції дозволяють вводити в їх склад добавки, що виконують роль функціональних та технологічних компонентів. Це дозволяє розширювати асортимент продукції цільового призначення для різних видів харчування, з урахуванням вікових, індивідуальних потреб, національних і соціальних запитів. В аспекті вирішення проблеми йододефіциту своєчасними і актуальними є дослідження в області розробки нових технологій напівфабрикатів (рідких або сухих сумішей) для приготування замороженої продукції з пінною структурою з йодовміщуючою добавкою «Йодіс». Аналіз структури захворювань населення у сучасних умовах інтенсивного технічного забруднення навколишнього середовища свідчить про нагальну необхідність збагачувати продукти масового споживання добавками, які мають виражені функціональні властивості.

На підставі комплексу проведених досліджень найбільш раціональною рецептурою напівфабрикату для м'якого морозива слід вважати рецептури на основі підсирної сироватки із вмістом «Йодісу» 0,8...1,1%, цукру 13,2...14,1%, стабілізатора 0,2...0,3%, жиру 7%. Аналіз результатів досліджень показав, що розроблений напівфабрикат має вищу здатність до збивання (на 9,6...10,1%) у порівнянні із контрольним зразком. Напівфабрикат здатний утворювати в 1,3 рази більш стійкі піни, ніж контрольний зразок. Ступінь дисперсності жирової фази напівфабрикату в 1,2 рази вищий даного показника контрольного зразку.

Нами було визначено основні напрямки використання напівфабрикату в технологіях продукції ресторанного господарства та розроблено оригінальні технології морозива, а також заморожених десертів. Перспективами подальших досліджень у даному напрямі є визначення харчової цінності розроблених страв та їх функціональних властивостей (фізіологічної дії), вивчення функціонально-технологічних характеристик страв на основі розробленого напівфабрикату.