

ОСОБЛИВОСТІ СУЧАСНИХ СИРНИХ ПРОДУКТІВ І ЇХ МІСЦЕ В СТРУКТУРІ ХАРЧУВАННЯ

Солонович Ж.О., гр. ТХ-20,

Наукові керівники: асист. М.В. Обозна,

д-р техн. наук, проф. Ф.В. Перцевой

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Сир – універсальний продукт. Він містить в собі абсолютно всі корисні складові молока в концентрованому вигляді. Регулярне його вживання позитивно впливає на зір, стан шкіри, бере участь в обміні речовин, регулює процеси росту. Наявність в молочних продуктах білків дозволяє швидше насичувати голод, і активізувати обмінні процеси. Сьогодні, внаслідок браку державних дотацій, порушення паритету цін на промислову і сільськогосподарську продукцію та відсутності пасовищних земель відбувається інтенсивне скорочення поголів'я молочного стада та зниження обсягів виробництва молока в сільськогосподарських організаціях і господарствах населення. За останні роки агропромисловий комплекс України зазнав певних втрат, а виробництво продукції тваринництва в цілому зменшилося в 2,0...2,5 рази. В сучасних несприятливих екологічних і економічних умовах, які безпосередньо впливають на молочну галузь, для отримання сиру, що здатний повніше задовольнити потреби організму людини в амінокислотах, необхідне нове поєднання нутрієнтів. Поєднання молочної основи та рослинних складників дає можливість поліпшити загальну збалансованість амінокислот і розробити сирні продукти.

Альтернативним джерелом нової сировини є введення в рецептуру сирних продуктів білків рослинного походження та полісахаридів, які в великих кількостях містяться в олійних, зернобобових та зернових культурах. З поміж рослинних культур варто відзначити арахіс і борошно кукурудзяне. Ядра арахісу та продукти їхньої переробки є джерелом білків (26,3% і в межах 50...90% відповідно), поліненасичених жирних кислот, мінеральних речовин, вітамінів та ін. Борошно кукурудзяне має в своєму складі 67...76% вуглеводів, від 7 до 20% білку, 4...8% жиру та інші речовини. В його складі присутні в-каротин, вітаміни В1, В2, РР та вітамін С.

Потенційними споживачами сирних продуктів з рослинними компонентами можуть стати всі групи населення. Першочергове значення сирний продукт буде мати для дітей дошкільного та шкільного віку, оскільки саме у цей час зростаючому організму потрібне постійне надходження збалансованих поживних речовин.

ВПЛИВ РІЗНИХ ЧИННИКІВ НА ПОЛІФЕНОЛЬНИЙ СКЛАД СЛИВ СОРТУ РЕНКЛОД

Стародуб І.І., гр. ТХ-27

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. С.В. Журавльов

Харківський державний університет харчування та торгівлі

В останній час серед населення з'явилась тенденція до підвищення культури харчування, причому особливої уваги набуває споживання десертної продукції, а саме необхідно розробляти і впроваджувати страви з натуральних продуктів які користуються великим попитом. Одним з факторів, що визначають якість харчових продуктів на основі плодової сировини, є показник біологічної активності. Існує ціла низка природних сполук, таких як вітаміни, оксикоричні кислоти, мікро- та макроелементи, поліфенольні сполуки, що виявляють біологічну активність. Літературні дані свідчать про багатий хімічний склад плодів, вміст у них величезної кількості цінних біологічно активних речовин. Продукти рослинного походження сприяють збагаченню раціону вітамінами, мінеральними речовинами, органічними кислотами, харчовими волокнами, поліфенольними речовинами. З метою формування високої якості харчових продуктів необхідне всебічне вивчення впливу різноманітних технологічних факторів на збереження БАР.

Проведені дослідження з якісного і кількісного визначення основних груп фенольних сполук у сливі сорту Ренклюд свіжій, замороженій та у сливовому десерті. Результати показали, що найбільш стабільними сполуками сливи Ренклюд є флавоноли. У зразку сливи замороженої їх показник у порівнянні зі сливою свіжою зменшився приблизно на 30%. У сливовому десерті знаходиться 26,7 мг% флавонолів. Значного руйнування після температурного впливу впродовж визначеного часу зазнають катехіни та лейкоантоціани, як найбільш лабільні речовини. Встановлено, що процес заморозки позитивно впливає на збереженість антоціанових пігментів. Так, у свіжій сливі кількість антоціанів складає 163,9 мг%, а в замороженій – 209,5 мг%. Підвищення такого показнику у замороженій сливі може відбуватися за рахунок накопичення окислених форм лейкоантоціанів, які є більш стійкими забарвленими у червоний колір, сполуками.

Таким чином, на підставі літературних даних та результатів експериментального визначення, встановлено, що за умов низьких температур у плодах сливи повільно відбуваються процеси природного дозрівання, які супроводжується якісною зміною хімічного складу плодів.