

## **ПЕРСПЕКТИВА ВИКОРИСТАННЯ ПОРОШКУ ТОПІНАМБУРА ДЛЯ СТВОРЕННЯ ПРОДУКТІВ ІЗ ФУНКЦІОНАЛЬНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ**

**Кабанець А.А., гр. ТХ-20**

Наукові керівники: д-р мед. наук, проф. **Н.В. Дуденко**,  
асист. **Л.С. Цибань**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Для поліпшення структури харчування населення України є введення в раціон продуктів з функціональними властивостями.

Для створення таких продуктів актуальним є використання нетрадиційної сировини. Перспективним рішенням цієї задачі є топінамбур, який містить у своєму складі низку незамінних харчових речовин – інулін, вітаміни, мінеральні сполуки, пектинові речовини та ін.

Метою даної роботи є розробка технології пряничного тіста з додаванням порошку топінамбура. Заміна в рецептурі частки цукру (25%) та пшеничного борошна (10%) порошком топінамбура суттєво підвищує в готових виробках вміст клітковини майже в 2 рази. Вміст крохмалю зменшився на 23%, жиру на 14%, сахарози на 76,4%. Готові вироби, збагачені порошком топінамбура, містять 4,88% інуліну, мають кращий вітамінний склад у порівнянні з традиційними виробами – містять у 2 рази більше вітаміну Е, у 3 рази вітаміну В<sub>2</sub>.

Мікробіологічні показники виробів з пряничного тіста з додаванням порошку топінамбура як у свіжому вигляді так і після зберігання протягом одного місяця знаходилися на рівні контрольних зразків і відповідали вимогам нормативної документації.

Дослідження біологічної цінності виробів показали, що у нових виробках підвищується вміст білка та покращується його якісний склад.

Таким чином, результати досліджень підтвердили, що використання порошку топінамбура підвищує харчову цінність виробів з пряничного тіста.

Введення в рецептуру пряничного тіста порошку топінамбура дає можливість отримати вироби, які можуть бути використані при харчуванні людей, що страждають на цукровий діабет II типу та ожиріння.

## **КОНСТРУЮВАННЯ КРУП'ЯНИХ СТРАВ ГЕРОДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ**

**Калашнік Ю.І., асп.**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **С.М. Пересічна**  
Київський національний торговельно-економічний університет

Проаналізувавши стан харчування людей похилого віку в Україні виявлено незбалансоване харчування по ряду компонентів: недостатнє вживання білків, кальцію, аскорбінової кислоти, вітамінів групи В, харчових волокон, виявлено перевищення калорійності раціону над фактичною потребою майже в 2 рази. Це призводить до порушення імунного статусу та підвищує ризик виникнення хронічних неінфекційних захворювань.

Перспективним спрямуванням вважали застосування композиційних сумішей на базі вітчизняної сировини з метою підвищення харчової цінності та поліпшення якості страв із круп. Крім традиційних круп, у технології крупеника використовували мікронізоване зерно ЕСО (гречка, кукурудза, овес, просо, пшоно, перлова, вівсяна або ячна крупи) та дієтичні добавки: клітковина соєва 70%, лікарський гриб *Fusarium sambucinum* Fuckel var. *ossicolum* (міпровіт).

Виходячи з вищевикладеного, проведено конструювання страв із круп та розроблено технологію крупеників з мікронізованим зерном та клітковиною, найближчим аналогом до якого є «Крупеник» згідно Збірника рецептур страв і кулінарних виробів. В основі технологій створення геродієтичних продуктів є підвищення вмісту корисних інгредієнтів до рівня фізіологічними потреб.

При конструюванні модельних композицій ключове місце займав комплекс прогнозованих функціонально-технологічних характеристик і властивостей, сумісність і специфіка взаємодії з іншими компонентами рецептурних сумішей і готових страв на організм людей похилого віку.

Використання композиційних сумішей у стравах з круп задовольняють добову потребу людей похилого віку у магнії – на 17%, у білку, фосфорі, кальції – на 18%, у залізі та вітаміні В<sub>2</sub> – на 23%, вітаміні В<sub>9</sub> – на 25%, вітаміні В<sub>12</sub> – на 86%.

Соціальний ефект від впровадження розробленого продукту полягає у забезпеченні людей похилого віку геродієтичними продуктами.