

## РОЗРОБЛЕННЯ МОЛОЧНО-РОСЛИННОГО НАПОЮ З ДОДАВАННЯМ СОКУ ПЛОДІВ МОМОРДІКИ

Липкань Л.М., гр. ОП-4-2

Науковий керівник – канд. біол. наук, доц. В.Д. Іванова  
Національний університет харчових технологій

Останнім часом актуальними є дослідження, спрямовані на створення і розширення асортименту продуктів функціонального призначення, які покликані виконувати профілактичні функції: знижувати ризик розвитку захворювань, захищати від несприятливих умов навколишнього середовища. Перспективним є використання вторинної сировини, зокрема, утвореної під час промислового перероблення молока (сироватки, маслянки тощо).

Метою даної роботи було обґрунтувати та розробити спосіб одержання комбінованого молочно-рослинного напою на основі маслянки з додаванням соку з плодів момордіки.

Маслянка – продукт, що одержують при виробництві вершкового масла, – має невелику енергетичну цінність, містить комплекс сполук антисклеротичної ліпотропної дії.

Момордіка – однорічна витка трав'яниста рослина родини гарбузових, поширена у країнах південної та південно-східної Азії. Рослина не є традиційною для України культурою, проте не вибаглива до умов культивування, швидко нарощує біомасу, тому її успішно вирощують у невеликих господарствах нашої країни. Згідно даних літератури, плоди рослини містять мінеральні речовини (зокрема, Са, Р), вітаміни (групи В, Е, F, С, β-каротин), глікозиди, алкалоїди, що справляють гіпоглікемічний та ліпотропний ефекти.

Об'єктами дослідження були плоди *Momordica charantia* (гіркої дині), зібрані у Київській області. Для проведення досліджень плоди промивали, розрізали, видаляли насіння, подрібнювали, віджимали сік. Розроблено рецептуру та технологію одержання напою молочно-рослинного з додаванням соку момордіки. В лабораторних умовах одержано експериментальні зразки, які мали добрі органолептичні властивості. Визначено їх фізико-хімічні властивості (вміст сухих речовин, титровану та активну кислотність, густину), вміст окремих біологічно активних сполук. Встановлено, що використання у складі напою соку момордіки дозволяє підвищити його харчову цінність, що надаватиме продукту профілактичних властивостей, сприятиме розширенню асортименту продуктів функціонального спрямування з натуральними наповнювачами.

## ТЕХНОЛОГІЯ ЗБАГАЧЕНИХ СТРАВ ІЗ КИСЛОМОЛОЧНОГО СИРУ

Лисенко Я.В., гр. ХТ-08-4, Войницька А.Д., асп.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Т.О. Колісниченко  
Дніпропетровський національний університет ім. О. Гончара

Кисломолочний сир – концентрований молочно-білковий продукт, до складу якого входять повноцінний білок (13,0...18,0%), молочний жир (0,6...18%), молочний цукор (1,0...1,5%), мінеральні речовини, всі вітаміни молока (А, D, Е, РР, С, групи В), вода (64,7...77,7%). Білковий склад кисломолочного сиру відрізняється від білкового складу молока, оскільки до згустку переходить казеїн, а альбумін і глобулін залишаються в сироватці. В кисломолочному сирі значно більший вміст мінеральних речовин, ніж в молоці, та менше лактози, яка переходить в сироватку, а також частково перетворюється молочнокислими бактеріями в молочну кислоту. Сир багатий на кальцій, фосфор, залізо, магній, які особливо необхідні для розвитку молодого організму. Високий вміст кальцію дозволяє рекомендувати кисломолочні сири для лікування та профілактики запальних процесів, а також для зміцнення кісткової тканини, зокрема після переломів. Особливого значення надається кисломолочним сирам в харчуванні людей, які проживають в умовах хронічної дії малих доз радіації, що зумовлено схожістю між кальцієм і стронцієм.

Проблеми «харчування і здоров'я» і «харчування і хвороби» тісно взаємопов'язані. Вони лежать в основі наукового обґрунтування широкого спектра практичних заходів з профілактики різних захворювань. Широкі можливості збагачення страв з сиру дають можливість створювати на їх основі продукти оздоровчого призначення.

Нами запропонована технологія запіканок та сирників з кисломолочного сиру, збагачених фукусом у кількості 3,5...5,0%. Дані технології направлені головним чином на подолання дефіциту йоду серед населення. Фукус містить широкий спектр мікро- та макроелементів, вітаміни, полісахариди, поліфеноли. Особливістю фукусу є наявність фукоїдану, який має здатність знищувати ракові клітини. Як і інші морські водорості, фукус проявляє радіопротекторні властивості. З технологічної точки зору, фукус добре впливає на структуру страв з кисломолочного сиру і не змінює їх органолептичні властивості, а навпаки, надає стравам пікантності.