

МОЛОЧНО-РОСЛИННІ ДЕСЕРТИ НА ОСНОВІ СКОЛОТИН ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ НАНОСТРУКТУРОВАНОГО ПЮРЕ З КАРОТИНОВІСНИХ ОВОЧІВ

Великодна Ю.Д., гр. ТКО-67м

Наукові керівники: канд. техн. наук, проф. **В.В. Погарська**,
асист. **О.С. Архіпов**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Мета роботи – розробка технологій молочно-рослинних десертів на основі сколотини з використанням наноструктурованого пюре з каротинвісних овочів, для оздоровчого харчування, що відрізняються високим вмістом БАР, та мають високі органолептичні показники.

В ХДУХТ на кафедрі технологій переробки плодів, овочів і молока розроблена технологія отримання добавок у вигляді наноструктурованого пюре із каротинвісних овочів (моркви та гарбуза), з високим вмістом каротиноїдів та інших БАР. Нова технологія дозволяє отримати пюре з каротинвісних овочів, яке має унікальні якісні характеристики.

В якості основи для виготовлення молочно-рослинних десертів було використано сколотину – цінну вторинну молочну сировину, а в якості збагачуючої добавки наноструктуроване пюре з каротинвісних овочів (моркви та гарбузу).

Розроблено рецептури та технологію трьох видів молочно-рослинних десертів: «Каротинка», «Сонечко», «Імунотон», які відрізняються, між собою комбінаціями рослинних добавок. Розроблена технологія нових молочно-рослинних десертів, має оптимальні технологічні параметри, завдяки яким зберігається значна кількість поживних речовин в готовому продукті.

Показано, що нові молочно-рослинні десерти в порівнянні з традиційними відрізняються високим вмістом БАР таких як β -каротин – 2,1...5,6 мг в 100 г (що становить від 0,5 до 1 добової норми), вітамін С – 30...35 мг в 100 г (що становить 0,5 добової норми), фенольні сполуки – 17,7...48,4 мг в 100 г (що становить від 0,7 до 2 добових норм). Перелічені речовини мають антиоксидантну та імуномодулюючу дію. Нові молочно-рослинні десерти мають однорідну, м'яку консистенцію та приємний, насичений смак і аромат.

Таким чином, розроблені технології отримання молочно-рослинних десертів на основі сколотини з використанням наноструктурованого пюре з каротинвісних овочів (моркви та гарбузу), які відрізняються від аналогів високим вмістом БАР.

СТАБІЛІЗУЮЧА АНТИОКСИДНА ДІЯ ТОКОФЕРОЛІВ НА КАРОТИНОЇДИ

Войтова М.О.

Науковий керівник – доц. **О.Ю. Вашкевич**

Український державний хіміко-технологічний університет

Колір, аромат і смак харчового продукту являються головними критеріями його вибору споживачами. У жорстких умовах промислової переробки рослинної сировини та при тривалому зберіганні продуктів харчування відбувається часткова деструкція цінних біологічно-активних речовин, які в свою чергу відповідають за смак, запах та колір. Тому у продукти харчування необхідно додавати ці або аналогічні їм речовини, тобто певні харчові добавки, додатково.

Для відновлення втраченого в процесі переробки природного забарвлення продуктів або для забарвлення безбарвних продуктів застосовують натуральні харчові барвники, так як вони являються цілком безпечними, а в деяких випадках навіть корисними, що також дозволяє підвищити харчову цінність харчового виробу.

Одними з поширених в природі забарвлюючих речовин являються каротиноїди, які містяться в плодах паприки (харчова добавка маслосмоли паприки Е 160с), що надають забарвлення від жовтого до помаранчевого. Маслосмоли паприки за своїм хімічним складом є сумішшю капсантину, капсорубіну

та капсаїцину. Капсантин і капсорубін являються основними забарвлюючими речовинами екстракту, капсаїцин – основною смаковою та ароматичною речовиною. У харчовій промисловості барвник Е160с використовується як жиророзчинний та у вигляді вододисперсної добавки при виробництві наступних видів продукції: маргарину, спреда, майонезу, йогуртів, згущеного молока, сиру, солодких і солоних сирків, сирково-молочних продуктів та ін.

Нами була досліджена стабілізуюча антиоксидна дія α -токоферолу ацетату на каротиноїдні екстракти паприки, фотометричним методом встановлена залежність стійкості забарвлення екстрактів паприки від кількості доданих стабілізуючих токоферолів.

Таким чином, результати досліджень показали доцільність додавання токоферолів до екстрактів каротиноїдів перед термічною обробкою харчових продуктів, що дозволяє зберегти більшу кількість каротиноїдів і тим самим підвищити цінність харчових виробів.