ВИРОБНИЦТВО МОЛОЧНИХ КОКТЕЙЛІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Романова А.С., гр. МТХ-11
Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Є.В. Жукова**
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Молочні коктейлі характеризуються високою харчовою цінністю і постійним попитом у споживачів нашого регіону. Вони містять всі поживні і біологічно активні речовини молочних продуктів і внесених за рецептурою додаткових компонентів. Тому асортимент коктейлів на основі питного молока або продуктів його переробки може бути надзвичайно різноманітним.

На даний час налічуються багато видів питного молока, кисломолочних напоїв, сухих і згущених молочних консервів і інших молочних продуктів, на основі яких можна виготовляти молочні коктейлі. Проте не достатньо напоїв, приготовлених з додаванням нетрадиційної сировини з метою надання таким напоям функціонального призначення. Фортифікацію збитих напоїв на основі молока або продуктів його переробки можна здійснювати харчовими волокнами, водорозчинними вітамінами, вітаміноподібними і мінеральними речовинами.

В результаті теоретико-аналітичних досліджень нами запропоновано класифікацію молочних коктейлів з різними підсолоджуючи ми речовинами і піноутворювачами. Метою експериментального дослідження є визначення оптимальної кількості внесених рецептурних компонентів для приготування молочних коктейлів функціонального призначення.

Джерелами варіації при встановленні оптимальних концентрації рецептурних компонентів і технологічних режимів було обрано кислотність, масова частка жиру, масова частка сухих речовин, в’язкість і щільність остаточного напівфабрикату, початкова температура, швидкість обертів мішалки.

Технологія виробництва молочних коктейлів функціонального призначення передбачає одержання збитих напоїв з підвищеною біологічною цінністю і поліпшеними споживними властивостями. Для виготовлення молочних коктейлів функціонального призначення всі підготовані напівфабрикати вводять в судину в певній послідовності і збивають спеціалізованим коктейлевзбивачем протягом 60…120 с при швидкості обертання мішалки 13000 об/хв.

НОВІ ВИДИ МОРОЗИВА ДЛЯ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ

Руда Л.В., гр. ТКМ-57м, Берестова А.А., асп.
Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. **В.В. Погарська**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Робота присвячена розробці нових видів функціонального оздоровчого морозива з використанням молочної сироватки та наноструктурованого пюре з плодів та овочів (лимону, апельсину, гарбуза, моркви, яблука).

В даний час при виробництві морозива в якості наповнювачів використовують джеми, підварки, повидло, пюре, що відрізняються низьким вмістом БАР та високим вмістом цукру. У зв’язку з цим в завданням роботи є розробка нових видів морозива для оздоровчого харчування з використанням плодоовочевих паст-наповнювачів із зниженою калорійністю та високим вмістом БАР (аскорбінової кислоти, β-каротину, органічних кислот та ін.)

В роботі використовували наноструктуровані пюре з лимонів та апельсинів з цедрою, моркви та гарбуза, яблука, які відрізняються в 2…3 рази вищим ніж у свіжій сировині вмістом низькомолекулярних БАР у вільному стані, мають розмір частинок у 10 разів менше ніж традиційне пюре, краще розчиняються та диспергуються у воді, мають унікальні смакові та потенційні імуномодулюючі властивості.

Розроблено рецептури нових видів морозива для оздоровчого харчування: «Цитринка» – молочне 5% жирності (40% суміші пюре з апельсина, лимону, гарбуза і яблука), «Каротинка» (50% суміші пюре з апельсина, лимона, гарбуза), «Лайм» (30% суміші пюре з лимону, гарбуза та яблука), парфе – морозиво 15% жирності видів «Цитрон»(15% суміші пюре з апельсина та гарбуза) і «Оранжик» (25% суміші пюре з гарбуза, лимона та яблука) та щербет «Вітамінка» (75% суміші різних видів пюре (гарбуза, апельсина, лимону, яблука).

Показано, що нові види морозива для оздоровчого харчування відрізняються високим вмістом БАР. Так, залежно від виду 100 г морозива містить аскорбінової кислоти – 25,9…44 мг в 100 г, β-каротину – 4,3…4,5 мг в 100 г, що складає від ½ до ¾ добової потреби в цих вітамінах. Нові види морозива мають оригінальний смак та аромат натурального продукту.

Нові види морозива для оздоровчого харчування пройшли дегустацію та апробацію у виробничих умовах на підприємствах м. Харкова: АТЗТ «Хладопром», ТОВ СУІП «Полюс ЛТД».