

ШЛЯХИ ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА МАРМЕЛАДНО-ПАСТИЛЬНИХ ВИРОБІВ

Шматченко Н.В., гр. ТХК-48м, Бондарєва А.С., гр. ТХК-49

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Артамонова М.В.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Актуальними напрямками розвитку галузі виробництва мармеладно-пастильних виробів є розробка продуктів функціонального призначення. На сучасному етапі основними шляхами удосконалення технології виробництва являються: збагачення вітамінами та харчовими волокнами; додавання натуральних харчових барвників; ефективне використання рослинної сировини.

Вченими ХДУХТ розроблена технологія гомогенізованої рослинної сировини, а саме наноструктурованих кріопаст із плодів та овочів, отриманої за кріотехнологіями з використанням рідкого та газоподібного азоту.

Спосіб отримання цих добавок дозволяє забезпечити не лише збереження всіх біологічно активних речовин, а й отримати пасти з принципово новими споживчими властивостями в яких значна кількість біологічно активних речовин (наприклад, аскорбінова кислота, антоціани, каротиноїди та інші) переходять із зв'язаного стану з біополімерами у вільний (в 2...3 рази вище, ніж у вихідній сировині), а біополімери в значній частині (від 40 до 60%) руйнуються до низькомолекулярних складових (амінокислот, моноцукрів, галактуронові кислоти та ін.).

Метою наукової роботи є – розробка та удосконалення технології мармеладу фруктово-желейного на пектині з використанням фруктових та овочевих наноструктурованих заморожених паст. Внесення цих добавок до фруктово-желейного мармеладу сприятиме підвищенню харчової, біологічної, вітамінної цінності, наданню антиоксидантних та імуномодельючих властивостей мармеладу, що зумовлює можливість використання його у дієтичному та лікувально-профілактичному харчуванні. Мармелад виходить яскравим різнокольоровим та з приємним смаком і ароматом плодів та овочів, що дозволяє не вносити барвники та ароматизатори.