

## **ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ЗАМОРОЖЕНИХ ДЕСЕРТІВ НА ОСНОВІ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ**

**Галкіна Д.Г., гр. РБ-1м-5**

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **Ткаченко Л.В.,**

канд. техн. наук, доц. **Вітряк О.П.**

Київський національний торговельно-економічний університет

Актуальним напрямом розроблення продукції для веганів є наукове обґрунтування та впровадження інноваційних технологій харчової продукції зі збалансованою кількістю певних мікроелементів (зокрема, гемового заліза), вітамінів групи В (тіамін, фолієва кислота).

Аналіз хімічного складу традиційного молочного морозива (за контроль було вибрано молочне морозиво, виготовлене за ДСТУ 4733:2007) показав, що ці продукти мають підвищену калорійність, знижену кількість вітамінів та мінеральних речовин. На основі проведених досліджень було розроблено технологію заморожених десертів з використанням лише рослинної сировини: кокосового молока, банану, груші, ягід глоду, брусниці, барбарису. Розроблені заморожені десерти – це продукт, який ідеально підходить як для веганів, так і для людей, які мають алергію на лактозу.

Як основу заморожених десертів розроблено бананово-грушеве морозиво з повною заміною молочної складової на кокосове молоко. З використанням основи розроблено два види заморожених десертів: «Бакка» з додаванням 2% ягід глоду та 3% ягід брусниці та «Барбера» з додаванням 6% ягід барбарису. Ягоди глоду, брусниці, барбарису попередньо подрібнювали, потім змішували з водою у співвідношенні 1:0,7 та проводили теплову обробку суміші за температури 60° С при перемішуванні впродовж 600 с для одержання однорідного гомогенізованого пюре.

Проаналізовано органолептичні показники, хімічний склад, біологічну та енергетичну цінність розроблених заморожених десертів: «Бакка» і «Барбера». Отримані зразки мають високі органолептичні показники. Встановлено, що у розроблених десертах вміст біологічно активних та мінеральних речовин значно підвищився порівняно з контролем: вітамінів групи В у 9,1 разів., вітаміну С у 7,5; вітаміну Е у 2,8 разів; вітаміну РР у 1,7 разів; магнію на 26,5 мг; заліза на 1,86 мг. Також, майже у 3,1 рази збільшився вміст харчових волокон порівняно з контролем.

Узагальнюючи одержані результати, можна зробити висновок, що завдяки високому вмісту біологічно активних і мінеральних речовин заморожені десерти «Бакка» і «Барбера» можна рекомендувати для розширення раціону харчування веганів.