

## **\*ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКТІВ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ НА ОСНОВІ ФЕРМЕНТОВАНОГО ТОПІНАМБУРА**

**Буланша Н.А., асп.**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц., **Біленька І.Р.**  
Одеська національна академія харчових технологій

Одним з важливих факторів, що визначають здоров'я населення є правильне харчування, яке сприяє профілактиці захворювань, підвищенню працездатності і створює умови для адекватної адаптації людей до оточуючого середовища. В останні роки спостерігається зменшення в раціоні харчування вживання натуральної продукції, надмірне споживання продуктів, які піддають термічній обробці, використання в медичній практиці антибіотиків і хіміопрепаратів, що сприяє порушенню функцій організму, тому актуальним є розробка ферментованих харчових продуктів.

За своїм хімічним складом топінамбур є добрим поживним середовищем для розвитку молочнокислих мікроорганізмів, так як основну масу сухих речовин бульб топінамбуру складають вуглеводи, переважно фруктозани. Найбільш цінним з них є інулін – резервний полісахарид, який при зберіганні перетворюється на фруктозу.

Для отримання продуктів підвищеної біологічної цінності бульби топінамбура обробляють НВЧ-струменями, з метою інактивації ферменту поліфенолоксидази, щоб уникнути подальшого потемніння сировини і зменшити її загальне обсіменіння. Бульби піддавали миттю, подрібненню та ферментації чистими культурами молочнокислих бактерій.

В результаті проведених досліджень розроблено технологію і рецептури виробництва продуктів підвищеної біологічної цінності на основі ферментованого топінамбура: купажований сік з ферментованого топінамбуру «Вітамінна свіжість»; сік топінамбурово-томатний з додаванням соку селери; сік топінамбурово-морвяний з додаванням соку яблук та настоянки м'яти перцевої; овочева паста, яка включає вичавки ферментованого топінамбуру, морквяне пюре, пюре з селери, йодовану сіль та оливкову олію; овочева паста з вичавками ферментованого топінамбуру, томатним пюре, пюре з селери, йодованою сіллю та оливковою олією.

З метою визначення оптимальних співвідношень складових компонентів у готових продуктах проведена оптимізація рецептур вище вказаного асортименту. За результатами наукових досліджень отримані патенти.