

## **НАНОТЕХНОЛОГІЯ ВІТАМІННИХ ЗАМОРОЖЕНИХ СОРБЕТІВ – ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ОЗДОРОВЧИХ ДЕСЕРТІВ НА ОСНОВІ ЖУРАВЛИНИ**

**Гранська В.О., гр. ТКО-61**

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Павлюк Р.Ю.**,  
ст. викл. **Стоєв С.С.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Робота присвячена розробці інноваційних технологій нових натуральних заморожених оздоровчих десертів – сорбетів з використанням наноструктурованого пюре із журавлини, пюре із яблук та натурального антоціанового барвника із рослинної сировини. Отримані плодово-ягідні сорбети відрізняються високим вмістом біологічно активних речовин (аскорбінової кислоти, пектинових речовин, антоціанових барвних речовин, фенольних сполук) у порівнянні з аналогами.

Актуальність даної роботи пов'язана з тим, що в Україні і за кордоном гостро стоїть проблема оздоровчого харчування. Спостерігається дефіцит оздоровчих продуктів на основі натуральної плодово-ягідної сировини, та майже відсутні технології, які б зберігали біологічний потенціал в процесі технологічної обробки. Більшість десертів, в тому числі заморожених, які представлені на українському ринку містять велику кількість цукрів, емульсованого рослинного жиру, синтетичних ароматизаторів та барвників. Тому актуальним є розробка дієтичних вітамінних сорбетів із плодово-ягідної сировини, які би мали оздоровчу дію для населення України.

Сорбет – це фруктовий холодний десерт, який представляє дієтичний низькокалорійний продукт, який містить натуральні ягоди, фрукти і соки із них. Він не тільки вгамовує спрагу, освіжає, але є натуральним вітамінізованим продуктом.

Розроблена технологія сорбетів має ряд переваг у порівнянні з традиційними технологіями виробництва заморожених десертів. Рецептурні компоненти розроблених сорбетів містять виключно натуральні інгредієнти та технологічні операції виготовлення їх проводять без використання жорстких режимів обробки сировини (стерилізації, пастеризації). В своєму складі сорбети мають рекордну кількість пектинових речовин (1,8...2,5%), аскорбінової кислоти (35...45 мг/100г), фенольних сполук, антоціанів (750...880 мг/100г), дубильних речовин (350...450 мг/100г) та ін. Наявність такого збалансованого хімічного складу за вмістом БАР дозволяють розроблені сорбети віднести до групи функціональних оздоровчих десертів.