

ОЦІНКА ЯКОСТІ ЗАМОРОЖЕНИХ ДЕСЕРТІВ НА ОСНОВІ КИСЛОМОЛОЧНОГО СИРУ З ВИКОРИСТАННЯМ НАНОСТРУКТУРОВАНИХ ДОБАВОК ІЗ ЯГІД

Міщенко Є.В., гр. ТКО-60м

Науковий керівник – асист. Кіпенко Г.В.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Метою роботи є оцінка якості заморожених десертів на основі кисломолочного сиру з використанням наноструктурованих добавок із ягід.

В ХДУХТ на кафедрі технологій переробки плодів, овочів і молока розроблена інноваційна технологія отримання добавок у вигляді гомогенізованого наноструктурованого пюре із ягід (полуниці та червоної смородини), яка забезпечує не лише збереження всіх БАВ, а також дозволяє отримати високовітамінні добавки з високою кількістю речовин антиоксидантної та імуномодулюючої дії.

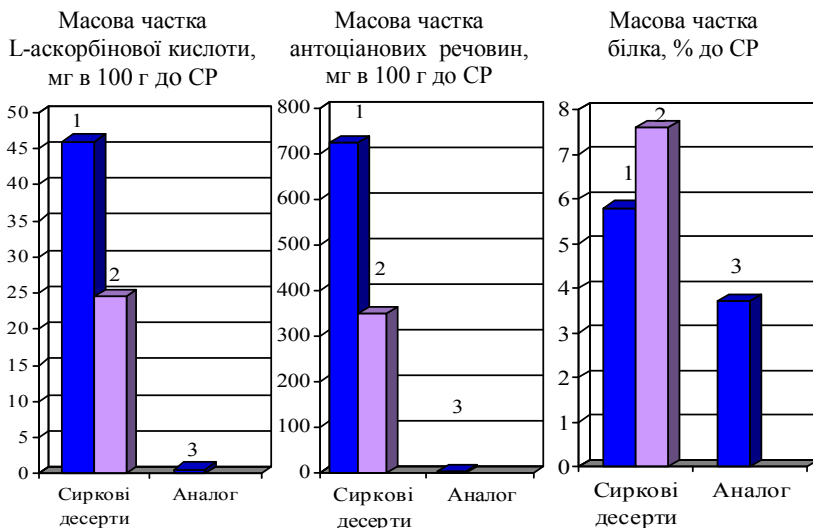


Рисунок – Вміст біологічно активних речовин у нових видах сиркових десертів та в аналозі, де: 1–2 – нові види сиркових десертів «Смородинка» (1), «Полуничка» (2); 3 – аналог

Таким чином, розроблено нормативно-технічну документацію на наноструктуроване пюре та сиркові десерти пройшли дегустацію та апробацію у виробничих умовах на ТОВ «Богодухівський молзавод».