

## **РОЗРОБКА СМЕТАННИХ ДЕСЕРТІВ ОЗДОРОВЧОЇ ДІЇ, ЗБАГАЧЕНИХ КАРОТИНОЇДНИМИ ДОБАВКАМИ З ГАРБУЗА ТА МОРКВИ**

**Певна В.Ю., гр. Т-31**

Науковий керівник – викл. **Маліборська Р.І.**  
Коледж переробної та харчової промисловості ХНТУСГ  
ім. П. Василенка

Розробка нових видів продуктів викликана необхідністю задовольнити потребу споживачів у продуктах з новими смаковими властивостями, підвищеною біологічною цінністю. Одним з способів надання продукту лікувально-оздоровчих та профілактичних властивостей є введення в продукти біологічно активних добавок.

До числа життєво необхідних речовин належать вітаміни, амінокислоти, харчові волокни, мікроелементи і інші біологічно активні речовини.

Метою роботи є розробка технології сметанних десертів оздоровчої дії, збагачених каротиноїдними добавками з гарбузу та моркви.

Актуальність роботи пов'язана з тим, що у теперішній час спостерігається дефіцит оздоровчих продуктів на основі натуральних плодово-ягідної сировини.

Найбільш часто у населення виявляється дефіцит аскорбінової кислоти та В-каротину. В-каротин здатний мобілізувати захисні сили організму, пов'язувати активні форми кисню, утворювати нерозчинні комплекси з іонами важких металів, виступати якості модулятора протипухлинного імунітету.

Одним з ефективних способів поліпшення та забезпечення населення В-каротином є використання пастоподібного пюре гарбуза та моркви .

Використання природного стабілізатору – желатину, забезпечує отримання желеподібної консистенції.

Розроблена технологія сметанних десертів має ряд переваг у порівнянні з традиційною технологією виробництва сметани. Рецептурні компоненти сметанних десертів містять виключно натуральні інгредієнти та технологічні операції виготовлення їх проводять без використання жорстких режимів обробки.

Сметанний десерт «Гарбузик» відноситься до функціональних продуктів, який можна рекомендувати споживачам всіх вікових груп, особливо дітям шкільного віку.