

## ХАРАКТЕРИСТИКА ВМІСТУ АНТОЦΙΑНІВ ТА ІНШИХ БАР У НАНОСТРУКТУРОВАНОМУ ПОРЕ З ЧЕРВОНОЇ СМОРОДИНИ

**Проценко А.В., гр. ТКО-60**

Науковий керівник – асист. **Кіпенко Г.В.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Мета роботи – характеристика вмісту антоціанів та інших БАР в наноструктурованому поре з червоної смородини.

В ХДУХТ розроблена технологія заморожування ягід із застосуванням рідкого та газоподібного азоту. Як основу для виробництва наноструктурованого поре була взята червона смородина, яка відрізняється від інших ягід вмістом вітаміну С, К, вітамінами групи В, РР, каротином, токоферолом, цукрами, кумарином, органічними кислотами, клітковиною та мінеральними речовинами: йод, кальцій, натрій, магній та фосфор. Також ягоди червоної смородини містять велику кількість заліза, який сприяє більшому утворенню гемоглобіну в організмі людини.

Наноструктуроване поре має високі смакові властивості й відрізняється від продуктів-аналогів високою біологічною цінністю та відноситься до вітамінізованих оздоровчих продуктів для підвищення імунітету (таблиця).

**Таблиця – Порівняльна характеристика вмісту БАР у свіжих і заморожених ягодах червоної смородини та в кріопоре з них**

Продукт	Масова частка					
	L-аскорбінової кислоти		антоціанових барвних речовин		Органічних кислот, %	сухих речовин, %
	мг в 100 г	% до вихідної сировини	мг в 100 г	% до вихідної сировини		
Червона смородина свіжа	60,0	100	750,0	100	2,0	14,2
Червона смородина заморожена	90,0	150	1450,0	193,3	2,6	14,2
Кріопоре з червоної смородини	122,4	204,0	1837,5	245,0	3,4	14,2

Розроблено нормативно-технічну документацію на наноструктуроване поре із ягід червоної смородини. Проведено промислові випробування та дегустацію в НВП «КРІАС-ПЛЮС» м. Харкова.