

Особливе місце серед рослинної сировини, що містить значну кількість антоціанових барвних речовин та інших БАР займають квіти Суданської рози (каркаде, *Hibiscus sabdariffa*). Але вони не знайшли належного застосування в харчовій промисловості та неотримані із них барвники у вигляді порошків і екстрактів. У зв'язку із цим актуальним є розробка прогресивних технологій отримання добавок-барвників із каркаде у формі як порошків, так і екстрактів.

В ХДУХТ розроблено нанотехнології екстрактів і порошків із квітів каркаде з використанням в якості інновації дрібнодисперсного подрібнення, яке дозволяє більш повно вивільнити із зв'язаного стану барвні речовини – антоціани. Експериментально визначені та обґрунтовані раціональні режими і параметри технологій.

Екстракти готували за традиційною технологією способом настоювання з використанням водо-спиртових екстрактів з різною концентрацією спирту (20, 40, 70%). Розроблено також технологію порошків із каркаде, яка від традиційних відрізняється використанням водної екстракції подрібнених висушених квітів каркаде до вмісту в екстракті сухих речовин 6...7%. При цьому масова частка антоціанових барвних речовин в екстракті складає від 2,0 до 2,2%. Так, масова частка барвних речовин в порошкоподібних барвниках-добавках із каркаде складає 28,6...31,5%, дубильних речовин – 6...7%, органічних кислот – 20...21%.

Отримані барвники рекомендовані для використання при виготовленні «Instant»-продуктів (сухих напоїв, киселів), кремів для кондитерських виробів, різних десертів, зефіру, пастили, желе, суфле, мусів та ін.

ВИВЧЕННЯ ЯКОСТІ ПАСТОПОДІБНИХ СУМІШЕЙ ДЛЯ МОЛОЧНИХ КОКТЕЙЛІВ, ЗБАГАЧЕНИХ ДРІБНОДИСПЕРСНИМИ ВІТАМІННИМИ НАПОВНЮВАЧАМИ З КАРОТИНОВІСНИХ ОВОЧІВ

Шкарупета Т.А., гр. ТКМ-52

Науковий керівник – доц. **Максимова Н.П.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Дана робота, яка проводилась на кафедрі технологій переробки плодів, овочів і молока, присвячена вивченню якості пастоподібних сумішей для молочних коктейлів «Світлячок», «Рекорд» та «Каротинка» збагачених дрібнодисперсними вітамінними наповнювачами з каротинвісних овочів та фіто добавками з прянощів. При розробці рецептур і підборі

хімічного складу нових молочних продуктів керувались рекомендаціями Інституту харчування, згідно з якими, для надання продукту імуномодулюючої дії в споживчій дозі продукту повинно міститись від 1/8 до 1/2 добової потреби в бета-каротині.

Показано, що нові пастоподібні суміші для молочних коктейлів відрізняються високим вмістом бета-каротину, фенольних сполук, пектинових речовин, повноцінного білка.

Встановлено, що в одній порції (200 мл) нових видів молочних коктейлів міститься 1/2 добової норми потреби в бета-каротині.

Таблиця – Вміст біологічно активних і поживних речовин у нових дрібнодисперсних вітамінізованих пастоподібних наповнювачах для молочних коктейлів із потенційною імуномодельюючою дією

Показники якості	Пастоподібні суміші для молочних коктейлів		
	«Світлячок»	«Рекорд»	«Каротинка»
Білки,%	6,8	7,1	6,6
Загальний цукор,%	46,2	47,3	46,5
Бета-каротин, мг/100 г	11,0	11,8	9,5
Фенольні сполуки, мг/100 г	69,5	86,7	68,1
Титрована кислотність, %	0,9	0,91	0,92
Пектинові речовини, %	3,1	2,8	3,2
Сухі речовини,%	65,0	65,0	65,0

Пастоподібні суміші для молочних коктейлів, отримані з використанням збагачених наповнювачів призначені для імунопрофілактики населення.

ТЕХНОЛОГІЯ МОЛОЧНИХ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ НАПОЇВ НА ОСНОВІ СИРОВАТКИ МОЛОЧНОЇ

Юрченко М.С., гр. Т-31

Науковий керівник – викл. **Абрамова Т.С.**

Коледж переробної та харчової промисловості ХНТУСГ
ім. П. Василенка

Конкуренція на ринку молочних продуктів висока, тому виробники постійно працюють над удосконаленням технологічних процесів, впровадженням у виробництво нових добавок, формуванням нових смаків.