

## НОВІ ПРОДУКТИ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ НА ОСНОВІ ПШОНА

**Медведєва Є.В., гр. ТКМ-10**

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Дубініна А.А.**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

На сьогоднішній день достатньо інтенсивно розробляються і запроваджуються нові технології та розширюється асортимент збагачених функціональних продуктів на основі круп'яних культур, в тому числі на основі пшона, перевагою якого є вміст білка до 13%, мінеральних солей натрію, кальцію, магнію, фосфору та вітамінів.

Прикладом нового продукту харчування є екструзійний картоплепродукт «Повітряна картопля пшоняно-молочно-морквяна», який являє собою сухе картопляне пюре із крупою пшона, сухим молоком, морквяним порошком у якості добавок. Запропоновані добавки підвищують харчову цінність і значно поліпшують органолептичні показники готового продукту.

Професором Сафоновою О.М. розроблено спосіб одержання борошняних формованих виробів підвищеної харчової цінності. Для отримання сухої рецептурної суміші борошняні компоненти (пшона, пшеницю, рис, квасолю, горох) беруть у певних співвідношеннях, до них додають концентрат тваринного білка GitProD, що дозволяє забезпечити збалансованість амінокислотного складу, поліпшити значення коефіцієнту утилітарності білка, знизити крихкість крупи та поліпшати її органолептичні якості.

Інновації торкнулися також молочної промисловості. Співробітниками Орловського державного технічного університету було запропоновано спосіб отримання сирної пасти, який передбачає введення до кисломолочного сиру (м'якого, дієтичного, знежиреного) цукру-піску, вершків, гомогенізованої пшоняної каші, ваніліну, біологічно активної добавки «Йодказеїн», наповнювача (сиропу на основі буякового соку). Винахід дозволяє поліпшити консистенцію, органолептичні показники і профілактичні властивості сирної пасти, підвищити біологічну цінність і в той же час знизити собівартість готового продукту.

Всі ці продукти несуть у собі комплекс корисних властивостей, набутих завдяки багатокомпонентному складу, тому рекомендуються для масового харчування населення у профілактичних цілях. Оздоровлюючий ефект обумовлюється як високою харчовою цінністю, так і особливостями технології виробництва