

РОЗРОБКА ОЗДОРОВЧИХ СИРКОВИХ ЖЕЛЕЙНИХ ДЕСЕРТІВ, ЗБАГАЧЕНИХ КАРОТИНОЇДНИМИ ЗАМОРОЖЕНИМИ ДОБАВКАМИ

Костиренко С.О., гр. ТКМ-58м

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Погарська В.В.**,
асист. **Глибокий Д.О.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Робота присвячена розробці нанотехнологій отримання оздоровчих гомогенізованих сиркових желейних десертів збагачених каротиноїдними замороженими добавками. В якості основи десертів використовували знежирений сир та масло вершкове, в якості добавок – наноструктуроване пюре з моркви та цитрусових, що відрізняються значною кількістю БАР (каротин, аскорбінова кислота, фенольні сполуки, ароматичні речовини) у вільній формі та має високі смакові властивості та желатин.

В ХДУХТ на кафедрі технологій переробки плодів, овочів і молока розроблена технологія отримання наноструктурованого пюре із моркви та цитрусових (апельсину та лимону), яка дозволяє зберегти всі БАР вихідної сировини та отримати високовітамінні добавки з рекордною кількістю речовин антиоксидантної дії. Показано, що вміст БАР (L- аскорбінова кислота, низькомолекулярні фенольні сполуки, дубильні і ароматичні речовини) в нових пюре в 3...4 рази вище, ніж у вихідній сировині.

В роботі розроблено рецептури оздоровчих сиркових желейних десертів з різною масовою часткою наноструктурованого пюре із моркви (8%, 10% і 20%). Для надання новим сирковим десертам оригінального гармонійного смакового відтінку вносили 1% наноструктурованого пюре із лимону. Показано, що нові сиркові десерти відрізняються високим вмістом БАР. Так, в 100 г десертів міститься 4,5...7,0 мг β -каротину, вітаміну С – 40,0...55,2 мг та 58,4...62,5 мг фенольних сполук (за хлорогеновою кислотою). Споживання 100 г десертів дозволить задовольнити добову потребу в каротині та S потреби в вітаміні С. Розроблені сиркові желейні десерти за хімічним складом і вмістом БАР перевищують вітчизняні аналоги, мають приємний смак і аромат, відрізняються вираженими імунomodуючими властивостями, обумовленими комплексним впливом процесів гомогенізації молочної сировини та процесами механоактивації та криодеструкції при виробництві наноструктурованих пюре із каротинвмісної та цитрусової сировини.

Нові оздоровчі сиркові желейні десерти пройшли апробацію та дегустацію у виробничих умовах на підприємстві ТОВ СУП «Поліс ЛТД».