

ВИВЧЕННЯ ЯКОСТІ ОЗДОРОВОЧОГО МОРОЗИВА З ВИКОРИСТАННЯМ ЯК ЗБАГАЧУВАЧІВ НАНОСТРУКТУРОВАНИХ ВІТАМІННИХ ПЛОДОВООВОЧЕВИХ ДОБАВОК

Кущенко О.О., ТКМ-59

Науковий керівник – асист. **Берестова А.А.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Мета роботи – вивчити якість оздоровчого морозива (молочного парфе та шербету) з використанням в якості збагачувачів наноструктурованих вітамінних плодовоовочевих добавок з лимону та апельсину з цедрою, яблука та гарбуза та молочної сироватки (МС).

В роботі в якості інновації для збагачення натуральними рослинними БАР використовували наноструктуровані вітамінні плодовоовочеві добавки, які були розроблені на кафедрі технологій переробки плодів, овочів і молока ХДУХТ в рамках наукової школи проф. Павлюк Р.Ю. з лимонів та апельсинів з цедрою, яблука та гарбуза, що мають принципово нові властивості, а саме відрізняються в 2...3 рази вищим ніж у свіжій сировині вмістом низькомолекулярних БАР у вільному стані, розмір частинок у 10 разів менше за традиційні пюре, у декілька разів краще розчиняються та диспергуються у воді, та мають потенційні імуномодуючі властивості.

Розроблено рецептури нових видів оздоровчого морозива молочне 5% жирності з додаванням 30...50% суміші пюре («Цитринка» – 40% суміші пюре із апельсина, лимона, гарбуза та яблука, «Каротинка» – 50% суміші пюре з апельсина, лимона, гарбуза, «Лайм» – 30% суміші пюре з лимона, гарбуза та яблука), парфе 15% жирності з додаванням 15...30% суміші пюре («Цитрон» – 15% суміші пюре з апельсина та лимона, «Оранжон» – 25% суміші пюре з апельсина та гарбуза, «Оранжик» – 30% суміші пюре з гарбуза, лимона та яблука) та шербет «Вітамінка» із додаванням 75% суміші пюре з гарбуза, апельсина, лимона та яблука

Нові види морозива мають оригінальний смак і аромат натурального продукту та відрізняються високим вмістом БАР. Так, залежно від виду 100 г морозива містить аскорбінової кислоти – 25,9...44 мг в 100 г, β-каротину – 4,3...4,5 мг в 100 г, що складає від ½ до ¾ добової потреби в цих вітамінах.

Кінцевим результатом роботи є розробка проекту НД на наноструктуровані пюре та нові види молочного морозива, парфе та шербету. Крім того, нові види оздоровчого морозива пройшли дегустацію та апробацію у виробничих умовах на підприємствах м. Харкова: АТЗГ «Хладопром», ТОВ СУП «Полкус ЛТД».