

РОЗРОБКА ВІТАМІНІЗОВАНИХ СИРКОВИХ ЖЕЛЕЙНИХ ДЕСЕРТІВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ НАТУРАЛЬНИХ ВІТАМІННИХ НАПОВНЮВАЧІВ ІЗ ЯГІД

Чумак Д.В., гр. ТКМ-58м

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Погарська В.В.**,
асист. **Носіченко Г.В.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Мета роботи – розробка оздоровчих сиркових желейних десертів з використанням натуральних вітамінних наповнювачів із ягід (полуниця та червона смородина).

Для виробництва сиркових десертів в якості основи використовували знежирений сир, желатин в якості вітамінних добавок – натуральні наповнювачі із полуниці та червоної смородини, що відрізняються значною кількістю БАР (антоціанові речовини, аскорбінова кислота та ін.) у вільній легкозасвоюваній формі та мають високі смакові та технологічні властивості.

В ХДУХТ на кафедрі технологій переробки плодів, овочів і молока із застосуванням сучасного прогресивного обладнання (низькотемпературний подрібнювач, криогенний програмний заморозувач, вакуумна сушарка, спеціалізовані млини) розроблені високі технології отримання унікальних натуральних добавок із полуниці та червоної смородини у формі вітамінних наповнювачів, які дозволяють зберегти всі БАР вихідної сировини та отримати натуральні високовітамінні добавки з рекордною кількістю речовин антиоксидантної дії.

В роботі розроблено рецептури трьох видів вітамінізованих сиркових желейних десертів з додаванням натуральних наповнювачів із полуниці та червоної смородини в кількості 10...20% з метою натуральної вітамінізації та надання гармонійного смакового відтінку: «Вітамінка», «Полуничка», «Ягідка», що відрізняються від продуктів-аналогів високою біологічною цінністю. Так, в 100 г десертів міститься 36 – 48 мг аскорбінової кислоти, що задовольняє 0,5 добової потреби організму людини

Таким чином, вітамінізовані сиркові желейні десерти мають однорідну, гомогенну структуру, оригінальний смак і аромат та відрізняються вираженими потенційними властивостями. Нові вітамінізовані сиркові желейні десерти пройшли дегустаційну оцінку серед фахівців кафедри та рекомендовані для апробації в промислових умовах на ТОВ СУП «Полюс ЛТД».