

**А.В. Клименко**, асист. (ДонНУЕТ, Кривий Ріг)

## **ПЕРСПЕКТИВИ РОЗРОБКИ НОВИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ НА ОСНОВІ БІЛКОВО-ВУГЛЕВОДНОЇ МОЛОЧНОЇ ТА РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ**

Погіршення екологічної ситуації в багатьох країнах, серед яких і Україна, супроводжується забрудненням навколишнього середовища, води та харчових продуктів. Це потребує проведення профілактичних заходів серед населення, що в свою чергу зумовлює необхідність поширення асортименту продуктів харчування масового споживання, що збагачені повноцінним білком, харчовими волокнами, вітамінами тощо.

Поширена у всьому світі тенденція до оздоровчого харчування призвела до розвитку виробництва продуктів функціонального призначення зі зниженою калорійністю, що завдяки наявності у своєму складі біоактивних компонентів, здатні підтримувати здоров'я людини, підвищувати резистентність організму до несприятливих факторів навколишнього середовища. Слід враховувати, що з позицій сучасних теорій харчування виникнення так званих «захворювань цивілізації», на думку експертів, пов'язано, в першу чергу, з підвищеним споживанням насичених жирних кислот, холестерину, цукру, солі за зниженого рівня в раціонах біологічно активних речовин (БАР). Тому необхідними є збагачення харчових продуктів повноцінними білками, простими вуглеводами, клітковиною, БАР тощо.

Перспективним для вирішення проблеми покращення якості харчування населення є збільшення в раціоні частки плодово-ягідної та молочної сировини та продуктів їх переробки, що є джерелом БАР, повноцінних білків, простих вуглеводів, клітковини.

Перспективним продуктом, на базі котрого можна формувати функціональні властивості, є соуси, зокрема емульсійної структури, що відносяться до продуктів регулярного споживання, асортимент яких останнім часом активно поповнюється у зв'язку з їх особливою привабливістю для населення.

Аналіз ситуації, що склалася на продовольчому ринку України свідчить, що асортимент соусів емульсійного типу вкрай вузький та переважно представлений соусами «Майонез». Виробництво традиційних соусів не є рентабельним, оскільки в рецептурі традиційно використовуються дорогі інгредієнти: загусники, емульгатори тощо. Використання сировини лише вітчизняного виробництва дозволить знизити собівартість соусів та задовольнити попит населення.

Одним з перспективних напрямів вирішення проблем збагачення емульсійних соусів та здешевлення їх собівартості є застосування

малоцінної вторинної сировини рослинного і тваринного походження та продуктів їх переробки, що містять в своєму складі кластери збагачення поживної та біологічної цінності продукції.

Залучення до складу соусів емульсійного типу білково-вуглеводного напівфабрикату, до складу якого входить рослинна сировина, а саме – ягоди кизилу та терну, що є джерелом багатьох важливих харчових речовин, може забезпечити структуроутворення системи за рахунок вмісту пектину і протопектину, а також підвищення поживної цінності за рахунок вмісту легкозасвоюваних цукрів, вітамінів, макро- і мікроелементів.

Білково-вуглеводний напівфабрикат виготовляється на основі знежиреного молока (ЗМ) та ягідного пюре шляхом осадження білкових речовин ЗМ за рахунок власних кислот ягідних пюре, переведення білкових речовин отриманого згустку в розчинний стан шляхом термічної обробки з додаванням фосфатів, переведення пектинових речовин ягідних пюре в розчинний стан шляхом термообробки в присутності сироватки та змішування модифікованих продуктів-носіїв функціонально-технологічних речовин – згустку та пюре. При цьому сумісне використання ЗМ та ягідних пюре дозволяє отримати напівфабрикат з вираженими поверхнево-активними властивостями.

Запропоновано технологію базового соусу емульсійного типу з підвищеною біологічною цінністю, збагаченого за рахунок використання білково-вуглеводного напівфабрикату (БВН), який містить повноцінний молочний білок та ягоди кизилу і терну, що є джерелом пектинів, легкозасвоюваних цукрів, вітамінів, макро- і мікроелементів.

На наступному етапі досліджень вирішення потребують питання пов'язані із впливом добавок СКД та БВН на якісні та структурно-механічні показники дріжджового тіста та виробів з нього.

**Т.М. Коломієць** (*Липковатівський аграрний коледж, с. Липковатівка*)

**М.С. Папуша** (*Липковатівський аграрний коледж, с. Липковатівка*)

## **ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ ХХІ СТОЛІТТЯ – ЦЕ ОРГАНІЧНА ЕКОЛОГІЧНО ЧИСТА ПРОДУКЦІЯ**

У міжнародному прогнозі «Харчування. ХХІ століття» одним із важливіших напрямів є створення органічної екологічно чистої та корисної для здоров'я людини продукції, вирощеної з чистого насіння, на незабруднених територіях і без використання хімічних добрив.

Проблема якості харчових продуктів є актуальною у всьому світі. Сучасні умови вирощування продукції не завжди безпечні: в ґрунт