

Таким чином, кокосовий цукор доцільно використовувати у технології зефіру для покращення органолептичних показників якості, зниження глікемічності та підвищення харчової цінності готових виробів.

ХЕМОМЕТРИЯ ДЛЯ ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ЧАЮ

Білан Д.Д., гр. ХТД-75м

Наукові керівники: канд. хім. наук, доц. **С.М. Губський,**
ст. викл. **О.В. Добровольська**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Чай є одним з найбільш вживаним у повсякденному житті сучасної людини напоєм. Оцінювання якості чаю сьогодні проводять традиційними методами, які не лише вимагають значних трудових затрат, а й не дають повної картини у контексті якості – ціна. Тому розробка й застосування нових методів і підходів для удосконалення оцінювання якості чаю є актуальною задачею.

Мета дослідження – визначення критеріїв для оцінювання якості чаю об'єктивними методами із застосуванням інструментарію хемометричного аналізу. Об'єкти дослідження – чаї натуральні чорні та зелені, крупнолистові, байхові, пакетовані, вищого, першого та другого сортів, різних торгових марок, представлених у торговельній мережі м. Харків.

Аналіз літературних джерел показав, що протягом останніх десятиріч спостерігається зростання наукового інтересу до чаю, пов'язане, передусім, із встановленням антиоксидантної активності природних флавоноїдів (катехіну, кверцитину, рутину та ін.), фенолкарбонових кислот, аскорбінової кислоти, що містяться в ньому. Тому для оцінювання якості чаю все частіше застосовують об'єктивні методи хімічного аналізу: хроматографічні, спектофотометричні, флуориметричні тощо.

Для проведення експериментальної частини дослідження застосовувались загальноприйняті й профільні методи аналізу чаю. Вміст аскорбінової кислоти у чайних напоях визначали кулонометрично, вміст флавоноїдів і танінів – спектрофотометрично. Обробку експериментальних даних проводили з використанням пакету прикладних програм Statistica, Microsoft Excel. Для застосування методів хемометрії показники якості чаю умовно поділили на дві групи. До першої увійшли показники, величини яких можна поміряти (наприклад, вміст вітаміна С, флавоноїдів, танінів тощо). До другої –

економічні показники (наприклад, середня роздрібна ціна, пакування, виробник тощо).

Результатом проведеного дослідження стало визначення певних закономірностей, цікавих для обговорення з метою подальшого впровадження для оцінювання якості чаю об'єктивними методами.

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ НАПІВФАБРИКАТУ ЯБЛУЧНО-БУРЯКОВОГО В НОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ ДЕСЕРТІВ

Васюніна Л.М., гр. ХТДз

Наукові керівники: канд. хім. наук, доц. **С.М. Губський,**

ст. викл. **І.М. Гурікова**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Від фр. Desserrer – робити ненапруженим, розкутим, легким. Цим французьким терміном прийнято називати завершальні блюда столу, незалежно від того, якими вони є по порядку подачі – третіми або п'ятими.

Десерти повинні не тільки «проштовхувати» їжу, але і тонізувати загальний стан, прискорювати процес травлення і знімати відчуття тяжкості після обіду.

З метою розширення асортименту солодких десертів, покращення органолептичних показників та надання профілактичних властивостей продукту нами розроблено рецептури десертів з використанням напівфабрикатів підвищеної харчової цінності.

З аналізу даних органолептичної оцінки десертів можна зробити висновок про безумовну перевагу розроблених страв над традиційними.

Аромат солодких страв створюється за рахунок використання натуральної ароматичної сировини, а саме листя груші, черемшини, вишні, чорної смородини, вишні, тому на основі однієї технологічної карти можливо створення п'яти десертів, що будуть характеризуватися різними органолептичними показниками.

Але органолептична оцінка не є єдиним критерієм якості десертів. Важливе значення має підвищення їхньої харчової цінності та біологічної активності за рахунок поліфенольних сполук, що містяться у плодоовочевих компонентах розроблених десертів, зокрема катехинів і оксикоричних кислот у яблучному соку, бетацианідинів буряка та біофлавоноїдів ароматичної сировини.

Отже, маркетингові дослідження дозволили виявити сегмент солодких страв, які є у недостатній кількості на ринку України. Розроблено технології десертів на основі напоїв з підвищеним вмістом БАР. Здійснено їх органолептичну оцінку, досліджено харчову цінність та біологічну активність.