

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ КОМБІНОВАНИХ СУМІШЕЙ НАПОЇВ ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

Кравчук Д.О., гр. 181-23м-05, Дзюба О.С., гр. 181-22м-05

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **В.В. Погарська**,
канд. техн. наук, доц. **О.О. Юр'єва**

Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Перспективним видом напоїв для оздоровчого харчування є відновлені напої, отримані на основі сухої молочної сировини (сухе знежирене молоко, суха сироватка та ін), збагачені натуральним порошкоподібними вітамінними добавками. Відомо, що високоякісними порошкоподібними добавками є добавки, отримані за допомогою заморожування, сублімаційного сушіння та дрібнодисперсного подрібнення в середовищі рідкого азоту.

Мета роботи є - розробка технології та рецептур сухих комбінованих сумішей напоїв призначених для дитячого харчування з високим вмістом БАР для оздоровчого харчування.

На базі наукової школи кафедри харчових технологій продуктів з плодів, овочів і молока та інновацій в оздоровчому харчуванні ім. Р.Ю. Павлюк розроблено технологію дрібнодисперсних порошкоподібних добавок із антоціанвмісної рослинної сировини (чорноплідної горобини) з використанням методів глибокої переробки під час кріогенного «шокового» заморожування із застосуванням рідкого азоту, сублімаційного сушіння та дрібнодисперсного подрібнення, комплексне застосування яких призводить до отримання продукту нової якості, яку неможливо отримати із застосуванням традиційних методів переробки. Особливістю антоціанової добавки є наявність в складі значної кількості вітаміну С, антоціанових барвних та інших БАР, що мають потужну антиоксидантну, бактерицидну дію, зміцнюють судини серця і мозку, зменшують ламкість капілярів, покращують будову волокон і клітин сполучної тканини.

Розроблено технології та рецептури сухих комбінованих молочно-рослинних сумішей для напоїв оздоровчої дії з високим вмістом БАР для дитячого харчування. Як основу використано суміш сухого знежиреного молока та сироватки, як збагачуючу добавку – дрібнодисперсну порошкоподібну добавку із чорноплідної горобини. Для гармонізації смаку - цукрову пудру. Встановлено раціональне співвідношення компонентів. За вмістом БАР отримані відновлені напої можна віднести до продуктів оздоровчого харчування, споживання 100 мл яких дозволяє задовольнити $\frac{1}{4}$... $\frac{1}{2}$ добової потреби людини в вітаміні С, а також збагатити натуральними антоціановими барвними речовинами.