

РОЗРОБКА СУХИХ КОМПОЗИЦІЙ ДЛЯ ЗБИТИХ МОЛОЧНИХ ДЕСЕРТІВ З ВИСОКИМ ВМІСТОМ БАР ТА ЧИСТОЮ ЕТИКЕТКОЮ

Кравчук Д.О., гр. 181-23м-05, Чмуль Н.А., гр. 181-206-08

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

канд. техн. наук, доц. **О.О. Юр'єва**

Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Мета – розробити сухі композиції для виробництва збитих молочних десертів з високим вмістом БАР (L-аскорбінової кислоти, β -каротину, антоціанових барвних речовин, тощо) та чистою етикеткою.

Повноцінне та здорове харчування є одним з найбільш важливих та необхідних умов для підтримання життя і здоров'я людини. В Україні все більше популярності набувають молочні продукти десертного призначення. Їх виготовляють на основі молока, вершків, сироватки, кисломолочних напоїв, кисломолочного сиру, сметани з додаванням харчових добавок, стабілізаторів, наповнювачів. Особливою популярністю користуються сухі композиції для виробництва збитих десертних молочних продуктів як напівфабрикати високого ступеня готовності. Проведений аналіз хімічного складу таких композицій свідчить про наявність в їх складі різних видів синтетичних компонентів - стабілізаторів, емульгаторів, ароматизаторів, барвників.

На кафедрі харчових технологій продуктів з плодів, овочів і молока та інновацій в оздоровчому харчуванні ім. Р.Ю. Павлюк накопичений багаторічний досвід успішної розробки натуральних добавок з рослинної сировини в формі порошків, паст, екстрактів, кріопаст та ін., з використанням методів глибокої переробки, що дозволяє отримати натуральні добавки 5 в 1, які є одночасно структуроутворювачами, стабілізаторами, барвниками, консервантами та збагачувачами натуральними БАР та оздоровчі продукти з їх використанням, який продовжено в даній роботі. Розроблено технології та репертури сухих композицій для збитих молочних десертів на основі сухого знежиреного молока, цукрової пудри, ваніліну, дрібнодисперсних порошкоподібних добавок з гарбуза та чорної смородини та добавок з пряно-ароматичної сировини. Проведено оптимізацію рецептурних компонентів для отримання продуктів із заданими властивостями. Розроблені сухі композиції для виробництва збитих молочних десертів відрізняються високим вмістом БАР, є повністю натуральними, дозволяють значно скоротити тривалість технологічного циклу виготовлення десертів і рекомендуються до споживання як оздоровчі продукти для підвищення імунітету.