

ТЕХНОЛОГІЯ ДЕСЕРТНОЇ ПРОДУКЦІЇ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Капустін Д.В., гр. МТХ-19

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **К.В. Свідло**
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Десертна продукція належить до висококалорійних продуктів. Завдяки її нерегульованому споживанню постійно зростає кількість хворих на цукровий діабет, ожиріння, атеросклероз, серцево-судинні захворювання. Аналіз хімічного складу десертної продукції свідчить про її незбалансованість, що пов'язано з високим вмістом жирів, вуглеводів та відносно низьким – білків, харчових волокон тощо. Це спонукає до створення нової продукції із поліпшеними споживними властивостями та зниженою енергетичною цінністю. Для цього у рецептурах десертів широко використовуються нові інгредієнти. Так, на сучасному етапі розвитку ринку ефективно використовується сировина, яка збагачує продукцію білками, харчовими волокнами, вітамінами, мінеральними речовинами, поліненасиченими жирними кислотами, антиоксидантами, олігоцукридами та пробіотиками.

Метою дослідження є наукове обґрунтування десертної продукції оздоровчого призначення, доцільність застосування та вплив КСБ-УФ на формування цільових властивостей продукції.

Десертна продукція, виготовлена за традиційними технологіями, містять до 15% білків, проте вона здебільшого має недостатньо збалансований амінокислотний склад. Тому додавання сироваткових білків у харчові продукти, особливо актуально в наш час, коли гостро відчувається недолік у повноцінних білків у харчовому раціоні населення.

Концентрати сироваткових білків, одержані у процесі ультрафільтрації, можна використовувати не лише при заміні сухого молока, але й у кондитерських виробках, майонезах, морозиві, продуктах спортивного та оздоровчого харчування, включаючи білкові суміші, під час виробництва кисломолочних та сиркових виробів тощо. Амінокислотний склад концентратів сироваткових білків має позитивний вплив на функції шлунково-кишкового тракту і його мікрофлору, структуру тіла (співвідношення м'язів та жиру), енергетичний метаболізм, імунітет, запальні процеси, а також сприяє зниженню маси тіла, підвищенню фізичної активності та синтезу білка м'язових тканин