

Розроблені рецептури трьох видів заморожених десертів відрізняються від продуктів-аналогів високою біологічною цінністю. Так, у 100 г десертів міститься: антоціанових речовин 40–160 мг, L-аскорбінової кислоти 4,9–19,6 мг. Заморожені десерти пройшли апробацію на ТОВ СУП «Полнос ЛТД».

ВИВЧЕННЯ ЯКОСТІ СИРНИХ ЗАКУСОЧНИХ ПАСТ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ КРІОПОРЕ З ЧАСНИКУ, СЕЛЕРИ ТА ХРОНУ

Бутко Ю.О., гр. ХТП-55м

Науковий керівник – асист. **К.В. Дудник**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Робота присвячена визначенню якості сирних закусочних паст, отриманих з використанням кріопоре із часнику, селери та хрону. Інноваційна технологія останніх розроблена на кафедрі харчових технологій продуктів із плодів, овочів і молока та інновацій в оздоровчому харчуванні під керівництвом проф. В.В. Погарської та проф. Р.Ю. Павлюк. Нова технологія відрізняється від існуючих використанням криогенного заморожування, низькотемпературного подрібнення рослинної сировини, що дозволяє вилучити біологічно активні речовини (БАР) із зв'язаного з біополімерами стану у вільний, який легко засвоюється живими організмами. Додавання до сирних закусок кріопоре із прямих овочів дозволить збагатити продукти такими фітокомпонентами, як L-аскорбінова кислота, ароматичні речовини, фенольні сполуки та дубильні речовини.

У роботі вивчено фізико-хімічні показники та вміст БАР у нових сирних закусочних пастах (табл.).

Таблиця

Вміст БАР у нових сирних закусочних пастах (n=3, P≥0,95)

Продукт	Зразок		
	№ 1	№ 2	№ 3
Вміст вологи, %	36,7	38,9	37,0
Жир, %	30,2	30,6	30,9
Білок, %	23,7	22,4	21,1
L-аскорбінова кислота, мг в 100 г	7,9	5,9	7,7
Ароматичні речовини (за числом аромату), мл тіосульфату Na на 100 г продукту	44,3	54,4	59,0
Загальний вміст фенольних сполук (за хлорогеновою кислотою), мг в 100 г	95,9	99,1	96,8
Дубильні речовини (за таніном), мг в 100 г	153,2	166,4	171,9

Показано, що в складі нових сирних закусочних паст вологи 36,7–38,9%, жиру 30,2–30,9%, білка 21,1–23,7%. Встановлено, що споживання 100 г нових сирних закусочних паст дозволяє спожити 1/6–1/8 добової потреби в L-аскорбіновій кислоті (5,9–7,9 мг в 100 г), добову потребу в фенольних сполуках (дубильних речовин – 153,2–171,9 мг в 100 г, загальних фенольних сполук 95,9–99,1 мг в 100 г,) та збагатити організм людини природними ароматичними речовинами з фітонцидними, антибактеріальними властивостями (44,3–59,0 мг тіосульфату натрію в 100 г).

ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ОЗДОРОВЧИХ ЙОГУРТІВ НА ОСНОВІ МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ, ЗБАГАЧЕНИХ КРІОПОРЕ З МОРКВИ ТА ГАРБУЗА

Бутко Ю.О., гр. ХТП-55 м

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

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Метою роботи є дослідження якості оздоровчих йогуртів на основі молочної сироватки з використанням як інновації пребіотиків в формі кріопоре з моркви, гарбузу для харчових виробництв.

Було проведено оцінку якості отриманих йогуртів відповідно нормативної документації: за органолептичними, фізико-хімічними та мікробіологічними показниками, а також показниками БАР.

Про нові продукти можна сказати, що вони мають оригінальний смак і аромат, та гарні зовнішній вигляд й консистенцію. Вони містять L-аскорбінову кислоту у кількості 37,1–39,7 мг, а в стакані (200 мл) – відповідно 74,2–79,4 мг, що задовольняє добову потребу людини у вітаміні С більше, ніж на 1/2. Також вони містять β -каротин у кількості 4,4–5,9 мг у 100 г, а в стакані – 8,8–11,8 мг, що також перевищує добову потребу людини у β -каротині. Також нові йогурти відрізняються високим вмістом фенольних сполук (688,6–741,1 мг в 100 г або 1377,2–1482,2 мг в 200 г) та дубильних речовин (514,8–533,2 мг в 100 г або 1029,6–1066,4 мг в 200 г).

Таким чином, можна зробити висновок, що розроблені йогурти мають потенційні імуномодуючі властивості, тому їх можна віднести до оздоровчих продуктів.