

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 імуномодулюючі властивості, тому їх можна віднести до оздоровчих продуктів.

**Фізико-хімічні показники та вміст БАР оздоровчих йогуртів
на основі молочної сироватки, збагачених кріопюре з моркви
та гарбуза**

Продукт	Вміст сухих речовин, %	Кислотність, °Т	Масова частка, мг в 100 г				Органічні кислоти, %
			L-аскорбінової кислоти	β-каротину	Фенольних сполук (за хлорогеновою кислотою)	Дубильних речовин (за таніном)	
«Морквинка»	15	85	39,7	5,9	68,9	51,5	2,4
«Каротинка»	15	98	37,1	4,4	74,1	53,3	3,2

**АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЇ ХОЛОДНОГО СОУСУ
ДЛЯ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ**

Гавадзюк Д.Б., гр. МЗТХ-19

Науковий керівник – канд. техн. наук **К.В. Куниця**
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Майонези входять в групу товарів повсякденного попиту і займають провідне місце серед різних соусів і приправ на жировій основі. Сучасні тенденції формування здорового раціону харчування і створення продуктів нового покоління функціонального призначення є першочерговими завданнями досліджень.

Незважаючи на зростання асортименту майонезів за останні кілька років, проблема створення вітчизняних майонезів оздоровчого призначення, які відповідають всім вимогам, що пред'являються до продукції цього виду, продовжує залишатися актуальною. Більшість дослідників-розробників ставлячи перед собою завдання створення майонезу оздоровчого призначення вирішують її простим зниженням калорійності за рахунок зменшення масової частки олії. При вирішенні завдання створення майонезів оздоровчого призначення в якості основних критеріїв якості використовуються традиційні регламентовані якісні показники і товарний вигляд продукту, а питання харчової цінності практично не враховуються або харчова цінність оцінюється як перелік змісту основних компонентів раціону – жирів, білків, вуглеводів та ін.