

**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.

Багатокомпонентний склад майонезів представляє широкі можливості для конструювання продуктів, що запобігають дефіцитні стани по есенціальним жирним кислотам, вітамінам і іншим фізіологічно функціональними інгредієнтами. При цьому перспективним є використання різних біологічно активних добавок (БАД) рослинного походження, які збільшують харчову та фізіологічну цінність продуктів за рахунок корекції вмісту фосфоліпідів, поліненасичених жирних кислот, амінокислот, вітамінів, макро- і мікроелементів, харчових волокон і інших фізіологічно функціональних інгредієнтів.

У зв'язку з цим проведення досліджень з метою розробки рецептур і оцінки споживчих властивостей нових видів майонезів функціонального призначення є актуальним.

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ СОУСІВ-ДРЕСИНГІВ ІЗ НУТУ, ПЕРЦЮ СОЛОДКОГО БОЛГАРСЬКОГО ТА ПРЯНОЦІВ

Григоров В.М., гр. ХТП-55м

Науковий керівник – ст. викл. **Т.В. Котюк**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Робота присвячена розробці технології соусів-дресингів на основі дрібнодисперсних добавок із нуту та криодобавок у формі дрібнодисперсного пюре із перцю солодкого болгарського та прянощів з високим вмістом біологічно активних речовин (БАР). Як інновацію використовували паротермічну обробку та дрібнодисперсне подрібнення під час отримання пюре із нуту та криодобавок.

Відомо, що нут є джерелом рослинного повноцінного білку, а перець солодкий болгарський має високий вміст БАР (β -каротину, L-аскорбінової кислоти та ін.). В багатьох країнах світу вони користуються великою популярністю, як в індивідуальному так і в масовому харчуванні населення, при виготовленні різних видів продуктів харчування (соусів, салатів, гарнірів, консервів, пюре та ін.). Але традиційні способи їх переробки призводять до значних втрат БАР (від 20% до 80%). Це пов'язане з тим, що значна частина молекул рослинних клітин (наприклад, в перці солодкому болгарському) щільно упакована у волокна-нанокомплекси або наноасціати гетерополісахаридів і білків і їх важко вилучити в розчинну форму, як в процесі переробки, так і в шлунку людини. Тому актуальним є розробка нової технології, що дозволить не тільки максимально