

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 наноасоціати 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

зберегти біологічний потенціал харчової сировини, але й вилучити БАР із прихованого зв'язаного стану у легкозасвоювану форму.

У ХДУХТ на кафедрі харчових технологій продуктів з плодів, овочів і молока та інновацій у оздоровчому харчуванні в рамках наукової школи була розроблена технологія соусів-дресингів на основі дрібнодисперсного пюре з нуту, заморожених кріодобавок у формі дрібнодисперсного пюре із перцю солодкого болгарського та прянощів, що вирізняється використанням таких технологічних прийомів, як паротермічна обробка та дрібнодисперсне подрібнення, що призводять до процесів механоактивації та механодеструкції (руйнування) комплексів низькомолекулярних речовин з біополімерами рослинної сировини, трансформації низькомолекулярних речовин у вільний стан. Нові соуси-дресинги у порівнянні з аналогами мають високий вміст рослинного білка у легкозасвоюваній формі, БАР (β-каротину, L-аскорбінової кислоти, пектинів та ін.), вони мають оригінальний смак та можуть бути рекомендовані для підприємств харчового бізнесу, в індивідуальному харчуванні, для спеціального і оздоровчого призначення.

СТВОРЕННЯ СОКІВ І НАПОЇВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО СПРЯМУВАННЯ

Дмитрук Р.О., гр. ТК1-8м

Наукові керівники: канд. техн. наук, ст. викл. **О.В. Бендерська**,
канд. техн. наук, проф. **О.С. Бессараб**

Національний університет харчових технологій, м. Київ

У сучасних умовах неможливо забезпечити організм людини оптимальною кількістю біологічно цінних речовин за рахунок звичайних продуктів харчування. Вирішення цього завдання вимагає створення і використання спеціалізованих продуктів харчування, збагачених цінними фізіологічно-функціональними інгредієнтами захисної дії. Напої є найбільш технологічним продуктом для створення нових видів функціонального харчування. Фруктові та овочеві соки служать основним компонентом різноманітних напоїв. Крім того, вони містять в своєму складі комплекс вітамінів і мінеральних речовин. Введення в них нових фізіологічно функціональних інгредієнтів не представляє складності.

У зв'язку з вищевикладеним, на кафедрі технології консервування НУХТ проведено ряд досліджень, спрямованих на