

науково-дослідній лабораторії «Інноваційних, кріо- та нанотехнологій рослинних добавок та оздоровчих продуктів» із використанням сучасного обладнання, яке є на кафедрі (пароконвектомат, кріогенний заморозувач, низькотемпературний подрібнювач, гомогенізатор та ін).

У роботі використовувались сучасні методи досліджень такі як загальноприйняті та спеціальні фізико-хімічні, хімічні, математичні методи експериментальних даних із використанням комп'ютерних технологій.

При розробці рецептур, технологічних схем наноструктурованих кріопаст та оздоровчих сиркових десертів «Бланманже» головним було максимально зберегти всі ті цінні речовини, що є в рослинній та молочній сировині, та більш повно їх вилучити.

Розроблено нові оздоровчі сиркові десерти «Бланманже» з використанням наноструктурованих кріопаст із каротиновмісних ягід, цитрусових та імбиру проведено порівняння з аналогом – сирковим десертом «Машенька». Показано, що нові види сиркових десертів відрізняються високим вмістом БАР, зокрема до їх складу входить значна кількість вітаміну С (7,6–9,99 мг в 100 г), β -каротину (3,13–5,8 мг в 100 г), дубильних речовин (5,2–9,5 мг в 100 г) та фенольних сполук (198,9–244,1 мг в 100 г). Встановлено, що в 1 порції кожного з розроблених видів сиркових десертів міститься 1/5 до добової потреби в вітаміні С та добової потреби β -каротині.

Таким чином, розроблені нові види сиркових десертів «Бланманже» збагачені наноструктурованими дрібнодисперсними кріопастами із обліпихи, абрикосів, цитрусових та імбиру відрізняються високим вмістом БАР, мають високі смакові властивості та не містять у своєму складі синтетичних компонентів. Кінцевим результатом роботи є розробка ТТК та проекту ТУ «Десерти сиркові».

ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ДРІБНОДИСПЕРСНИХ НАТУРАЛЬНИХ ВІТАМІННИХ ПАСТОПОДІБНИХ ДОМІШОК ІЗ КАРОТИНОВІСНИХ ЯГІД ДЛЯ КИСЛОМОЛОЧНИХ ДЕСЕРТІВ

Думбрава Д.В., гр. ХТП-56

Науковий керівник – доц. **Н.П. Максимова**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Робота присвячена вивченню якості дрібнодисперсних натуральних вітамінних пастоподібних домішок із каротинвмісних

ягід у поєднанні з фітодобавками з прянощів для кисломолочних десертів, що призначені для підвищення імунітету населення України.

При розробці рецептур і підборі хімічного складу нових кисломолочних десертів керувались рекомендаціями МОЗ України, згідно з якими, для надання продукту оздоровчої дії в споживчій дозі продукту повинно міститись від 1/10 до 1/2 добової потреби в біологічно активних речовинах, що сприяють зміцненню імунітету (вітамін С, бета-каротин).

Розроблені нові види збагачених домішок для кисломолочних десертів на основі каротинвмісних ягід та фітодобавок з прянощів. Показано, що нові пастоподібні суміші для кисломолочних десертів, які отримали назви «Ягідка», «Ранок» та «Вітамінка», відрізняються високим вмістом бета-каротину, аскорбінової кислоти, фенольних сполук, пектинових речовин, повноцінного білка (табл.).

Таблиця

Вміст біологічно активних і поживних речовин у нових дрібнодисперсних вітамінних пастоподібних наповнювачах із каротиновмісних ягід для кисломолочних десертів

Показник якості	Пастоподібні суміші для кисломолочних десертів		
	«Ягідка»	«Ранок»	«Вітамінка»
Загальний цукор, %	46,21	47,28	46,49
Бета-каротин, мг/100г	10,93	11,78	9,51
Титрована кислотність, %	0,90	0,91	0,92
Білки, %	6,83	7,12	6,67
L-аскорбінова кислота, мг/100 г	125,0	130,0	100,0
Фенольні сполуки, мг/100 г	69,73	86,90	68,21
Пектинові речовини, %	3,11	2,83	3,24
Сухі речовини, %	65,50	65,49	65,51

Установлено, що в одній порції (200 мл) нових видів кисломолочних десертів міститься 1/2 добової потреби в бета-каротині та вітаміні С.