

НОВІ ВИДИ МОЛОЧНО-РОСЛИННИХ НАПОЇВ ДЛЯ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ

Макар Л.О., гр. ХТП-55 м

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

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Робота присвячена вивченню якості нових видів молочно-рослинних напоїв на основі сколотини з використанням як збагачувачів БАР та натуральних структуроутворювачів наноструктурованого пюре із коренів хрону, часнику, гарбузу та лимону, отриманих за інноваційною технологією, яка включає дрібнодисперсне подрібнення з застосуванням низьких (криогенних) температур. Розроблено рецептури нових видів молочно-рослинних напоїв для оздоровчого харчування, вивчено їх якість та проведено порівняння якості нових напоїв з аналогом за фізико-хімічними показниками та вмістом БАР (табл.).

Таблиця

Якість нових видів молочно-рослинних напоїв для оздоровчого харчування за вмістом БАР та фізико-хімічними показниками порівняно з аналогом

Найменування показників	Нові види молочно-рослинних напоїв			Аналог (напій «Фітнес Лимон» ТМ «Paolo»)
	№ 1	№ 2	№ 3	
L-аскорбінова к-та, мг в 100 г	20,9	19,1	19,6	3,9
β-каротин, мг в 100 г	4,4	4,6	4,6	0
Фенольні сполуки (за хлороген. к-тою), мг в 100 г	164,4	179,1	185,6	12,8
Дубильні речовини (за таніном), мг в 100 г	79,6	80,1	75,6	2,1
Ароматичні речовини (за числом аромату) мл Na ₂ S ₂ O ₃ , мг в 100 г	15,5	25,9	20,7	0
Загальний цукор, %	5,5	5,0	6,0	12,0
Білок, %	2,7	2,8	2,7	0,5
Сухі речовини, %	14,6	15,0	14,5	14,2

Показано, що за вмістом БАР нові види молочно-рослинних напоїв перевищують аналог в декілька разів. Так, в 100 мл напоїв міститься L-аскорбінової кислоти 19,1–20,9 мг, в аналозі – 3,9 мг, якщо перерахувати на 250 мл (норма вживання – 1 стакан), то в зразках № 1, 2, 3 вміст L-аскорбінової кислоти становитиме 52,3, 47,8 та 49 мг, що задовольняє половину добової потреби в цьому вітаміні, а в аналозі – 9,75 мг. Крім того, в нових напоях міститься значна кількість фенольних сполук, дубильних, ароматичних речовин та каротиноїдів, які мають унікальні властивості.

Розроблено проект НД та ТТК. Отриманні напої за вмістом БАР відносяться до продуктів оздоровчої дії і можуть бути рекомендовані як для виробництва на великих підприємствах харчової промисловості, так і в закладах ресторанного бізнесу, кулінарних і кондитерських цехів супермаркетів, а також в індивідуальному харчуванні населення.