

ВПЛИВ СИРОВАТКИ ПІДСИРНОЇ НА ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ ОВОЧЕВО-ФРУКТОВОГО ЖЕЛЕ

**Пігізін Ю.Д., гр. 38-ФМТ,
Юдицький В.Л., гр. 68-ФМТ**
Науковий керівник – PhD, доц. **Н.В. Лапицька**
**Національний університет «Чернігівський колегіум»
ім. Т. Г. Шевченка, м. Чернігів, Україна**

Важливим питанням сьогодення є забезпечення якісного харчування дітей. Виробництво желе підвищеної харчової цінності для дитячого харчування дозволить забезпечити надходження до організму широкого спектру вітамінів та мінеральних речовин. Однак такі продукти не дозволяють наситити організм білками та жирними кислотами, що робить актуальним пошук збагачувальної сировини з високим вмістом цих нутрієнтів.

Для приготування желе використовували морквяний, апельсиновий, лимонний соки, цедру апельсину, цукор білий кристалічний, желатин харчовий, воду питну та сироватку підсиРНу для збагачення. З метою отримання желеїної маси зазначені соки змішували згідно із рецептурою, додавали цедру апельсина та цукор. Підігрівали до повного розчинення останнього (60 °С), додавали попередньо замочений желатин, перемішували, розливали по формам і відправляли на застигання за температури 5...10 °С. Для виготовлення контрольного зразка желатин замочували у 100% підготовленої води. Для виготовлення дослідних зразків желатин замочували в суміші сироватки і води в таких співвідношеннях: 1 – 50% води та 50% сироватки; 2 – 75% води і 25% сироватки; 3 – 100% сироватки.

Було встановлено, що використання сироватки подовжує утворення драглів на 66,67% та 96,67% у зразках 3 і 1 відповідно. У зразку 2 драглі утворюються через 24 год, що у 60 разів повільніше ніж у контрольному зразку. Слід зазначити, що заміна води на 100% і 50% сироватки (зразок 3 і 1) дозволяє отримати желе із більш пружною структурою порівняно із контролем. Міцність драглів у цих зразках збільшується у 3,9 та 2,1 рази відповідно. Однак за внесення 25% сироватки на заміну води (зразок 2) желе утворило слабкі, не характерні продукту драглі. Їх міцність була у 2,3 рази нижче порівняно із контролем (100% води на замочування).

Враховуючи отримані дані вважали за доцільне у подальших дослідженнях використовувати зразки 1 та 3 – із використанням на заміну води 50% та 100% сироватки підсиРної.