

АЦИДОФІЛІН ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ ІННОВАЦІЙ КАФЕДРИ

Хижняк М.Ю., гр. 181-22 стн-2-08

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **В.В. Погарська**,
ст. викл. **С.М. Лосєва**

Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Метою роботи є вивчення можливості розробки технології ацидофіліну функціонального призначення з використанням інновацій кафедри харчових технологій продуктів з плодів, овочів і молока та інновацій в оздоровчому харчуванні ім. Р.Ю. Павлюк.

На сьогоднішній день особливої популярності набувають кисломолочні напої з їх високою харчовою цінністю, а також дієтичними, лікувальними та смаковими властивостями, які містять у своєму складі про – та пребіотики. Відомо, що ферментативна активність більшості штамів біфідобактерій при вирощуванні чистих культур у коров'ячому молоці дуже низька, внаслідок чого складаються умови для розвитку сторонньої мікрофлори. Тому при виробництві кисломолочних напоїв з пробіотичною мікрофлорою використовують пребіотики, до числа яких відносять цілий ряд різноманітних за будовою, природою і властивостям речовин. Як біфідогенні фактори використовують лактулозу, гідролізат казеїну, сироваткові білки, дріжджовий екстракт, екстракт моркви, олігосахариди.

Проведений аналіз свідчить, що як потужний біфідостимулятор доцільно використовувати також сухий концентрат топінамбуру, до складу якого входять інулін і поліфруктозани. Завдяки вмісту фруктози, інуліну, різних мінеральних компонентів, вітамінів, пектинових речовин топінамбур є цінною харчовою сировиною. Вуглеводи топінамбуру, які представлені фруктозою та її похідними, становлять до 60 % від маси сухих речовин, а у склад білків топінамбура входять всі незамінні амінокислоти. Встановлено, що використання топінамбуру у харчуванні нормалізує вуглеводний та жировий обмін, сприяє зниженню концентрації глюкози в крові, підсилює імунізаційні функції організму, сприяє очищенню від радіонуклідів, важких металів.

В рамках наукової школи кафедри розроблено інноваційну технологію дрібнодисперсної порошкоподібної добавки із топінамбуру з високим вмістом інуліну та олігосахаридів в легкозасвоюваній формі. Тому проведений аналіз свідчить, що доцільною є розробка технології ацидофіліну функціонального призначення з використанням інновацій кафедри дрібнодисперсних добавок із топінамбуру.