

ЗАМОРОЖЕНІ ДРІБНОДИСПЕРСНІ НАПІВФАБРИКАТИ ІЗ ПРЯНИХ ОВОЧІВ З ВИСОКИМ ВМІСТОМ БАР

Хижняк М.Ю., гр. 181-22 стн-2-08, Пономаренко О.І., гр. 181-22м-05

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **В.В. Погарська**,
канд. техн. наук, доц. **О.С. Погарський**

Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Метою роботи є розробка технології заморожених дрібнодисперсних напівфабрикатів із пряних овочів (часнику та сумішей часнику із зеленню петрушки), що відрізняються рекордним вмістом ароматичних, фенольних сполук та інших БАР.

Ароматичні сполуки пряних овочів (сірковмісні сполуки, аліцин, кетони, альдегіди, вищі спирти, ефірні олії, терпеноїди, та ін.) належать до ненасичених летких речовин різної хімічної природи та крім надання продуктам специфічногопряного аромату, є природними імуномодуляторами, детоксикантами, антиоксидантами, консервантами. Головним недоліком традиційних технологій переробки пряних овочів є значні втрати (до 80 %) цінних летких ароматичних речовин та інших БАР, що проявляють цілющі властивості. Тому актуальним є пошук технологічних прийомів та розробка технологій переробки пряних овочів в добавки, напівфабрикати, продукти, що дозволяють зберегти цілющі БАР свіжої сировини. На кафедрі харчових технологій продуктів з плодів, овочів і молока та інновацій в оздоровчому харчуванні ім. Р.Ю. Павлюк в межах наукової школи кафедри запропоновано метод глибокої переробки пряних овочів, що включає криообробку сировини і дає змогу зберегти ароматичні та інші БАР свіжої сировини, вилучити їх приховані форми та попередити процеси руйнування.

Визначено якість свіжого часнику, зелені петрушки та отриманих із них із застосуванням методу глибокої переробки дрібнодисперсних добавок за вмістом біологічно активних речовин (ароматичних речовин, L-аскорбінової кислоти, низькомолекулярних фенольних сполук, дубильних речовин), а також за вмістом пектину, білку, органічних кислот, сухих речовин.

Показано, що якість заморожених дрібнодисперсних напівфабрикатів із часнику та суміші часнику із зеленню петрушки за вмістом БАР перевищує в 1,7...2,6 рази якість свіжих овочів та якість відомих аналогів. Збільшення пояснюється більш повним вилученням БАР із зв'язаної з біополімерами форми у вільну під час заморожування та подрібнення. Отримані напівфабрикати рекомендовано вживати під час виробництва продуктів для оздоровчого харчування на підприємствах харчового бізнесу та в індивідуальному харчуванні.