

РОЗРОБКА ОЗДОРОВЧИХ СИРКОВИХ ДЕСЕРТІВ ЗБАГАЧЕНИХ ДРІБНОДИСПЕРСНИМИ ДОБАВКАМИ

Свідло А.Р., гр. 181-22м-05, Чмуть Н.А., гр. 181-206-08

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **В.В. Погарська,**

ст. викл **С.М. Лосєва**

Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Відомо, що сиркові вироби користуються популярністю серед населення різних вікових груп завдяки високим смаковим властивостям. Як основний компонент при їх виробництві, зазвичай, використовують сир кисломолочний знежирений, який є джерелом білку, мінеральних речовин та містить корисні для імунної системи людини мікроорганізми. Проте для розширення асортименту та здешевлення продукції в останні роки до складу сиркових виробів вводять шкідливі для організму людини компоненти, такі як рослинний жир (пальмовий), модифікований крохмаль, синтетичні ароматизатори. В зв'язку з цим постало завдання розробити технологію та рецептури оздоровчих сиркових виробів збагачених натуральними дрібнодисперсними плодоовочевими добавками з високим вмістом БАР, натуральних структуроутворювачів та чистою етикеткою.

Розроблено технологію та рецептури оздоровчих сиркових десертів із використанням натуральних дрібнодисперсних плодоовочевих добавок отриманих із застосуванням інновацій кафедри харчових технологій продуктів з плодів, овочів і молока та інновацій в оздоровчому харчуванні ім. Р.Ю. Павлюк, таких як заморожування (або паротермічна обробка), низькотемпературне дрібнодисперсне подрібнення із застосуванням криогенних рідин. Зазначені інновації в роботі були використані під час отримання натуральних дрібнодисперсних плодоовочевих добавок в формі крішпоре із малини, поре із яблук. Як збагачуючі добавки також було використано дрібнодисперсний порошок із каркаде та екстракти із шамбали та коріандру. Досліджена якість добавок. Показано, що вони є джерелом БАР (в залежності від виду добавок: антоціанових барвних речовин, фенольних сполук, дубильних речовин, вітаміну С) та, крім того, добавки із плодово-ягідної сировини є джерелом структуроутворюючих речовин (клітковини, пектинових). Застосування суміші добавок при виробництві сиркових десертів дало змогу виключити необхідність застосування при виробництві традиційних харчових добавок.

Показано, що отримані сиркові десерти є джерелом БАР, вміст яких в 100 г продукту становить: антоціанів (120,8...143,5 мг), вітаміну С (11,8...12,9 мг), фенольних (19,7...21,5 мг) та дубильних речовин (7,6...8,3 мг). Споживання 100 г нових продуктів збагачує організм антоціанами, задовольняє 1/5 добової потреби в вітаміні С та фенольних сполуках.