

## ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ МОРОЗИВА ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

**Чмуть Н.А., гр. 181-206-08, Церковний В.В., гр. 181-22 стн-2-08**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Г.А. Селютіна  
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

На тлі погіршення екологічної ситуації затребуваними стають продукти оздоровчого харчування. Ця тенденція реалізується за рахунок використання технологічних прийомів збереження корисних речовин, збагачення продуктів корисними фізіологічно - функціональними речовинами натуральної рослинної сировини. Перспективним напрямом виготовлення продуктів оздоровчого харчування є сегмент молочних товарів, зокрема, морозива як продукту, що користується значним попитом серед споживачів всього світу. Тому розробка морозива із використання натуральних цілющих БАР рослинної сировини є актуальною задачею.

Мета роботи - розробка та оцінка якості морозива з додаванням рослинної сировини. Рослинними інгредієнтами обрано гарбуз, оскільки він є джерелом вітамінів А, С, Е, рибофлавіну, В<sub>6</sub>, тіаміну, фолієвої та пантотенової кислот, ніацину, калію, міді та марганцю, заліза, магнію і фосфору, а також лимон як джерело вітаміну С на ароматичних речовин. Розроблено рецептуру, до складу якої входять добавки з рослинної сировини: гарбуза (16 %) та лимону (4%).

Нове морозиво з додаванням рослинної сировини (гарбуза та лимону з цедрою) представляє собою збиту заморожену масу рівномірного помаранчевого кольору з ароматом цитрусових, кисло-солодкого смаку. Масова частка жиру становить 13,9%, що дозволяє віднести розроблений зразок до морозива пломбір (частка жиру не менше 12,0%). Масова частка сахарози – 31,0%. Проведена оцінка якості свідчить про те, що вміст сухих речовин у дослідних зразках нового виду морозива знаходиться в межах норми (40%), кислотність морозива (43°Т) також відповідає встановленим вимогам ДСТУ 4733:2007 Пломбір з наповнювачем, з овочами.

Проведена оцінка якості нового виду морозива збагаченого рослинними інгредієнтами за вмістом вітаміну С та бета-каротину показала, що 100 г продукту можуть задовольнити 1/8 добової потреби людини в цих корисних БАР. Такий продукт, відповідно до рекомендацій ФАО/ВООЗ, можна віднести до продуктів оздоровчого призначення.

Таким чином, використання рослинної сировини в рецептурі дозволить отримати новий вид морозива оздоровчого призначення.