

## СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

**Чорненький Є.М., Захарова А.О., Мельник М.І., гр. М-15м**  
Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **О.Є. Загорулько,**  
асп. **І.О. Гордієнко**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Останнім часом в Україні та за кордоном відбулися глибокі якісні зміни структури харчування населення. В результаті технологічного оброблення, використання неповноцінної за хімічним складом харчової сировини, впливу інших чинників, організм людини не отримує необхідної кількості незамінних компонентів. Тому сьогодні актуальним є питання забезпечення населення функціональними продуктами рослинного походження.

Одним з перспективних напрямів переробки рослинної сировини, внаслідок якого відбувається максимальне збереження якісних характеристик рослинної сировини є концентрування та ПЧ-сушіння.

Експериментальні дослідження з вдосконалення способу виробництва пастоподібних та порошкоподібних напівфабрикатів з плодоовочевої сировини проводилися в лабораторіях Харківського державного університету харчування та торгівлі.

Процес виробництва пастоподібних та порошкоподібних напівфабрикатів включає наступні технологічні стадії: підготовку сировини, а саме: миття, інспектування, подрібнення, бланшування, протирання, потім змішування згідно рецептурного співвідношення та концентрування плодоовочевої маси в РПА до вмісту сухих речовин 28–30% за температури 50...70 °С протягом 0,7–1,0 хв, після чого одержана паста надходить на досушування в розроблену безрефлекторну вальцьову ПЧ-сушарку, де сушиться до вологості 6–8% за температури 45–60 °С.

Використання РПА в процесі концентрування та вальцьової ПЧ-сушарки для досушування пастоподібного продукту дає можливість значно скоротити тривалість термічної обробки продуктів та використовувати низькотемпературні режими теплової обробки, що забезпечує збереження харчової цінності природної сировини.

Таким чином, подальший розвиток харчової та переробної промисловості передбачає раціональне використання натуральних рослинних ресурсів і розробку нових видів продуктів за сучасними технологіями.