

НОВИЙ ФРУКТОВО-МОЛОЧНИЙ СМУЗИ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Майструк Н.В., гр. ТМ-45

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Дроздов О.І.**

Одеська національна академія харчових технологій

Найбільшою цінністю для людського життя є здоров'я. У всьому світі останнім часом стає модним вести здоровий спосіб життя, а також дотримуватись здорового харчування. В залежності від ритму життя організм людини витрачає відповідну кількість енергії, тому дуже важливо щоб харчування повністю задовольняло потреби організму в поживних речовинах та мікроелементах.

Зростаючої популярності останніми роками набувають фруктові та овочеві однорідні суміші, або як їх ще називають, смузі. Смузі - це солодкий, густий напій приготований збиванням в блендері натуральних інгредієнтів до стану пюре.

На кафедрі Товарознавства та митної справи за програмою роботи студентського наукового гуртка «Експерт» була висунута ідея розроблення нового виду смузі функціонального призначення під назвою «Здоров'я». Склад композиції інгредієнтів містить такі компоненти, як: яблуко, апельсин, банан, мед квітковий та суха сироватка з коров'ячого молока. Лікувально-профілактичний ефект, підтверджений доказовою медициною, має слиз льону, який також входить до складу запропонованого напою. Глікозид лінамарин, який присутній в оболонках насіння льону, володіє токсичною дією при своєму розщепленні. Враховуючи цей факт, для дотримання харчової безпеки, було вирішено застосувати низькотемпературний режим отримання слизу льону, який запобігає цьому процесу.

Однією з переваг приготування такого напою є те, що всі інгредієнти взагалі не піддаються термічній обробці та напій вживається одразу після виготовлення, що гарантує збереження всіх його БАР. Температура подачі смузі «Здоров'я» – 16-22 °С. За своєю дією цей напій відноситься до класу насичуючих, а за своїм складом до фруктово-молочного класу.

Дегустація дослідного зразка, виготовленого в лабораторних умовах, дала такі результати (за п'ятибальною шкалою): зовнішній вигляд – 4; аромат – 5; смак – 5; консистенція – 4 бали.

У червні 2018 року на цю розробку було отримано патент на корисну модель України «Композиція інгредієнтів для приготування смузі «Здоров'я»».