

## **МОЛОЧНО-РОСЛИННІ ДЕСЕРТИ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯМ ВИСОКОВІТАМІННИХ РОСЛИННИХ ДОБАВОК**

**Власова В.В., гр. 181-ПОМ-13м,  
Церковний В.В., гр. 181-ПОМ-14м**

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **В.В. Погарська,**  
ст. викл. **С.М. Лосєва**

**Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна**

Розроблено рецептури, удосконалено технологію та вивчено якість молочно-рослинних десертів із застосуванням як інновації отриманих методами глибокої переробки високовітамінних рослинних добавок для виробництва продуктів оздоровчого харчування на підприємствах харчового бізнесу. Як основа для отримання десертів був обраний кисломолочний напівжирний сир, що є традиційним джерелом білку, кальцію, фосфору, корисної для організму людини мікрофлори. Як збагачувальні добавки використані розроблені в межах наукової школи кафедри харчових технологій продукти з плодів, овочів і молока та інновацій в оздоровчому харчуванні ім. Р.Ю. Павлюк отримані із застосуванням методів глибокої переробки високовітамінні каротиноїдні добавки в формі паст та порошків, а також пребіотична порошкоподібна добавка із інуліновмісної сировини. Застосування натуральних рослинних добавок в формі порошків та паст, до складу яких входять біологічно активні речовини (каротиноїди, аскорбінова кислота, низькомолекулярні фенольні сполуки, дубильні речовини), баластні вуглеводи (клітковина, пектинові речовини тощо), дало можливість виключити із рецептур десертів необхідність застосування штучних харчових добавок (вітамінів, барвників, згущувачів, ароматизаторів, структуроутворюючих речовин), наявність яких у складі продуктів може призвести до негативних наслідків для організму людини.

Під час розробки рецептур та моделюванні хімічного складу нових видів молочно – рослинних десертів керувались рекомендаціями МОЗ України та FAO/WHO щодо розробки рецептур продуктів призначених для імунопрофілактики населення, відповідно до яких в одній порції продукту, а в даному випадку, в 100 г десертів повинно міститись від 1/5 до добової потреби людини в каротиноїдах (5...8 мг), аскорбінової кислоти (70...150 мг). Показано, що нові види молочно-рослинних десертів порівняно з контролем (десертами без добавок) відрізняються значним вмістом біологічно активних речовин, що сприяють зміцненню імунітету, а також містять натуральні структуроутворювачі. За вмістом каротиноїдів та аскорбінової кислоти розроблені нові види молочно-рослинних десертів можна віднести до оздоровчих продуктів призначених до імунопрофілактики населення.