

## **ТЕХНОЛОГІЇ ТА РЕЦЕПТУРИ ВИСУШЕНИХ ОВОЧЕВИХ НАБОРІВ ДЛЯ БОРЩІВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ**

**Антіпова К.С., гр. ХТ-55**

Науковий керівник – доц. **Н.П. Максимова**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Робота присвячена розробці технології та рецептур висушених овочевих наборів для борщів спеціального призначення з високим вмістом біологічно активних речовин з метою формування стратегічних харчових запасів в країні.

Відомо, що сублимаційне сушіння є найбільш прогресивним способом сушіння в міжнародній практиці. Отримані з його застосуванням продукти відрізняються високою якістю за рахунок збереження цінних БАР вихідної сировини, ступінь збереження яких складає 95–98%. Однак істотним недоліком сублимаційного сушіння є висока вартість готового сублимованого продукту. Тому актуально і доцільно є розробка економічних технологій висушених продуктів харчування спеціального призначення, які дозволяють зберегти якість вихідної сировини за вмістом БАР.

При розробці даних технологій та рецептур проведено порівняння якості сушених овочів – компонентів овочевих наборів, отриманих із застосуванням сублимаційного і теплового конвективного сушіння з якістю вихідної сировини за вмістом БАР. Встановлено, що в порівнянні з вихідною сировиною, збереження БАР в овочах конвективного сушіння складає 80–85%, що всього на 12–15% менше, ніж у овочах сублимаційного сушіння. Конвективне сушіння було використано при розробці технології висушених овочевих наборів для борщів спеціального призначення.

Розроблено рецептури овочевих наборів для борщів спеціального призначення, до складу яких входять висушені морква, буряк, перець солодкий, цибуля та капуста, які містять значну кількість БАР. Встановлено раціональне співвідношення висушених компонентів – моркви, буряку, перцю солодкого, цибулі та капусти, яке складає 1:2:0,5:1:3. Підбрано раціональні режими технології, що дозволяють отримати кінцевий продукт, що за вмістом БАР можна віднести до продуктів, які зміцнюють імунітет.

Показано, що споживання однієї порції борщу (0,35 л) дозволяє вдовольнити на 1/3 та 1/4 добову потребу людини в вітаміні С та β-каротині відповідно. Нові види овочевих наборів для борщів спеціального призначення відрізняються тривалим терміном зберігання за рахунок використання інноваційної технології виробництва та пакування продукції в тришарові плівчасті матеріали, які використовують на харчових підприємствах.