

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА СИРКОВИХ ДЕСЕРТІВ З ЗАСТОСУВАННЯМ НАНОДОБАВОК З ПЛЮДІВ, ЯГІД ТА КАРКАДЕ

Демідов Р.О., гр. ХТ-54м

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Р.Ю. Павлюк**,
асист. **К.С. Балабай**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Робота присвячена розробці технології виробництва сиркових десертів для оздоровчого харчування з застосуванням як інновації нанодобавок з плодів, ягід, а також водно-спиртового фітоекстракту з каркаде. Нанодобавки, що використані в рецептурах сиркових десертів, були отримані на кафедрі технологій переробки плодів, овочів і молока ХДУХТ із застосуванням кріогенного «шокового» заморожування та низько температурного дрібнодисперсного подрібнення з полуниці, яблук та лимонів і відрізняються високим вмістом БАР у вільній, легкозасвоюваній наноформі. Водно-спиртовий фітоекстракт з каркаде також є розробкою кафедри і використаний в роботі як джерело антоціанових, фенольних та дубильних сполук, що мають природні антиоксидантні та консервуючі властивості й сприяють подовженню строків зберігання. Із внесенням отриманих добавок та фітоекстракту розроблено технологію, технологічну схему та рецептури двох видів сиркових десертів.

Проведено оцінку якості нових сиркових виробів за органолептичними, фізико-хімічними показниками та вмістом біологічно активних фітокомпонентів, порівняно отримані результати з магазинним аналогом (сирковим десертом ТМ «Чудо» зі смаком полуниці). Так, сенсорний аналіз показав, що внесення нанодобавок з плодово-ягідної сировини у формі кріюпоре з полуниці, яблук та лимонів надали новим сирковим десертам оригінальний смак та аромат, натуральний рожевий колір та ніжну однорідну консистенцію. Дослідження БАР та фізико-хімічних показників нових десертів показало, що вони значно відрізняються від аналогу за кількістю вітаміну С та антоціанових речовин, за рахунок внесення кріюпоре та водно-спиртового фітоекстракту. Визначення вмісту БАР в нових сиркових десертах показало, що порція готового продукту (180 г) задовольняє 25% добової норми потреби людини в L-аскорбінової кислоти. Таким чином, у відповідності з рекомендаціями Інституту харчування та МОЗ України, нові види сиркових десертів за вмістом БАР можна віднести до продуктів оздоровчої дії.