

РОЗРОБКА НОВИХ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ОЗДОРОВЧИХ СИРКОВИХ ДЕСЕРТІВ «БЛАМАНЖЕ», ЗБАГАЧЕНИХ КАРОТИНОВІСНИМИ КРІОПАСТАМИ

Дудченко І.В., гр. ХТ-55

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **В.В. Погарська**,
асист. **Т.А. Стуконоженко**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Метою роботи є розробка нових функціональних оздоровчих сиркових десертів «Бламанже» на основі кисломолочного сиру та збагачених наноструктурованими кріопастами із каротинвмісних ягід та добавками із цитрусових.

Робота проведена на кафедрі технологій переробки плодів, овочів і молока в науково-дослідній лабораторії «Інноваційних, кріо- та нанотехнологій рослинних добавок та оздоровчих продуктів» із використанням сучасного обладнання, яке є на кафедрі пароконвектомат, кріогенний заморожувач, низькотемпературний подрібнювач, гомогенізатор та ін.

У роботі використовувались сучасні методи досліджень такі як загальноприйняті та спеціальні фізико-хімічні, хімічні, математичні методи експериментальних даних із використанням комп'ютерних технологій.

Головним в роботі при розробці рецептур, технологічних схем наноструктурованих кріопаст та оздоровчих сиркових десертів «Бламанже» було максимально зберегти всі ті цінні речовини, що є в рослинній сировині та молочній, та більш повно їх вилучити.

Розроблено нові функціональні оздоровчі сиркові десерти «Бламанже» з використанням наноструктурованих кріопаст із каротинвмісних ягід, проведено порівняння з аналогом – сирковим десертом «Машенька». Показано, що нові види сиркових десертів відрізняються високим вмістом БАР, зокрема до їх складу входить значна кількість вітаміну С (7,6–9,99 мг в 100 г), β-каротину (3,13–5,8 мг в 100 г), дубильних речовин (5,2–9,5 мг в 100 г) та фенольних сполук (198,9–244,1 мг в 100 г). Встановлено, що в 1 порції кожного з розроблених видів сиркових десертів міститься 1/5 до добової потреби в вітаміні С та добової потреби β-каротині.

Таким чином, розроблені нові види сиркових десертів «Бламанже» збагачені наноструктурованими дрібнодисперсними каротиноїдними кріопастами, відрізняються високим вмістом БАР, мають високі смакові властивості та не містять у своєму складі синтетичних компонентів. Кінцевим результатом роботи є розробка ТТК та проекту ТУ «Десерти сиркові».