

Було проведено бракеражну оцінку супів-пюре та зроблено висновок, що органолептичні показники супів з добавками ламінарії достатньо високі, як і в контрольному зразку.

Таким чином, можна дійти висновку, що використання ламінарії під час виробництва овочевих супів-пюре дає можливість збагатити страву багатьма цінними для організму людини речовинами, не погіршуючи при цьому якість.

ЗЕЛЕНІ КОКТЕЙЛІ В ХЛОРОФІЛОВІСНОЇ СИРОВИНИ

Локтіонова К.В., гр. ХТ-55

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

Метою роботи є дослідження свіжої люцерни та кріопорошку із люцерни на вміст фенольних сполук (загальних фенольних сполук, рутину та катехинів), як основи для зелених коктейлів.

Люцерна – це джерело корисного для здоров'я хлорофілу. Молекули хлорофілу складаються з атомів кисню, азоту, водню та вуглецю, згрупованих навколо атомів магнію. Дуже схожу будову мають і молекули гемоглобіну, тільки замість магнію, у гемоглобіні знаходиться атом заліза. Цією аналогією вчені пояснюють цінність хлорофілу для організму людини.

У люцерні вітаміну С міститься в 4 рази більше, ніж у цитрусових. Також у її складі присутні вітаміни Е, К, В₆, бета-каротин і навіть вітамін U, що запобігає утворенню виразки дванадцятипалої кишки. Люцерна є лідером за вмістом мінералів. У люцерні досить високий вміст кальцію. Залізо, калій та магній представлені в легкозасвоюваній формі.

Люцерна – одна із цінних джерел біологічно активних фенольних речовин капілярозміцнюючої, протисклеротичної, протизапальної, антиспазматичної дії. Для розробки зелених коктейлів були проведені дослідження люцерни та кріопорошку з неї на вміст фенольних сполук з Р-вітамінною активністю. Встановлено, що в 100 г свіжої люцерни містяться такі кількості загальних фенольних сполук (в мг): флавонолів – 324,80±2,1, катехинів – 30,59±1,2, рутину – 728,01±0,5. Отриманий нами порошок із люцерни містить фенольні сполуки (мг/100 г) в такій кількості: флавонолів – 1379±0,9, рутину – 4550±1,4, катехинів – 2150±1,8. Таким чином, нами показано, що люцерна є не тільки цінним джерелом хлорофілу, а також і фенольних сполук з Р-вітамінною активністю.

Нами розроблені рецептури зелених коктейлів з люцерни а також з листя салату та кропиви. Для отримання зеленого коктейлю подрібнену масу свіжої сировини або кріопорошків з неї розбавляють охолодженою кип'яченою водою до потрібної консистенції.

Для поліпшення смаку можна додати натуральний мед або солодкий сік з плодів або ягід.

Зелені коктейлі сприяють збереженню енергії та здоров'я протягом всього життя до глибокої старості тому, що вони позитивно впливають на дихальну та серцево-судинну системи. У цьому є цінність таких вітамінних оздоровчих коктейлів.

РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВІТАМІННИХ ЗБАГАЧУВАЧІВ НА ОСНОВІ ГАРБУЗА

Манченко В.М., гр. ТК-4-13

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Т.М. Левківська**

Національний університет харчових технологій, м. Київ

Фрукти та овочі є основним джерелом вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин та органічних кислот, які підвищують імунітет, посилюють перистальтику кишківника, сприяють нормалізації обміну речовин. Більшість плодів та овочів постачають в організм вітамін С, каротин, флавоноїди та інші речовини, що володіють вітамінною активністю. Тому, така сировина може бути використана для виготовлення натуральних біологічно активних добавок чи збагачувачів. Оскільки екологічний стан довкілля погіршується, актуальною проблемою стало застосування природних інгредієнтів у виробництві харчових продуктів.

Метою роботи було отримання сухих каротиновмісних збагачувачів на основі гарбуза.

На кафедрі технології консервування НУХТ проведено комплексні наукові дослідження по розробленню нових видів вітамінних збагачувачів на основі гарбуза. Для проведення досліджень були відібрані сорти з високою врожайністю та лежкістю при зберіганні, а саме Мичуринський та Баттернат. Ці сорти відрізняються високим вмістом цукрів – 17–22% та каротину – 8–10 мг/100 г.

Спочатку гарбуз подрібнювали, а отриману м'язгу додатково насичували цукром шляхом обробки в 20–40% -му розчині при температурах 20...60 °С протягом 10–60 хв. Після цього м'язгу