

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

подавали на пресування, а вичавки – на сушіння. Сушіння проводили різними способами, підтримуючи температуру продукту не вище 60 °С, з метою попередження реакцій карамелізації цукрів. Одержані каротиновмісні порошки містили 120–140 мг/100 г каротину, 11% харчових волокон і понад 70% цукру.

Перевагами отриманого гарбузового порошку є можливість застосування в якості цукристої сировини, як натурального вітамінорічного наповнювача, джерела харчових волокон. Такий порошок був апробований при виробництві хлібобулочних та кондитерських виробів, які отримали високу дегустаційну оцінку.

Отриманий після пресування сироп містить цукри та каротиноїди. Тому його можна застосовувати у виробництві соковмісних напоїв: нектарів, морсів, коктейлів; концентрованих компотів, варення, джемів.

СТРУКТУРНО-МЕХАНІЧНІ ПОКАЗНИКИ ПІСОЧНОГО ТІСТА ЗІ ШРОТАМИ ОЛІЙНИХ КУЛЬТУР

Михайлик В.С., здобувач

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **М.Ф. Кравченко**
Київський національний торговельно-економічний університет

Борошняні кондитерські вироби являють собою велику групу висококалорійних харчових продуктів, що користуються підвищеним попитом у споживачів.

Для вирішення проблеми дефіциту есенціальних нутрієнтів у раціонах харчування необхідно покращити харчову цінність борошняних кондитерських виробів: використовувати дієтичні добавки такі як шроти кунжуту, горіху і льону. Аналіз хімічного складу шротів показав, що вони мають високий вміст білка, харчових волокон, кальцію, магнію, селену, марганцю, міді.

Вони є перспективним рецептурним компонентом, який може значно покращити хімічний склад борошняних кондитерських виробів. Тому досліджувалась можливість використання шротів у технології борошняних кондитерських виробів, зокрема з пісочного тіста.

Структурно-механічні характеристики тіста є одним із визначальних показників, які впливають на якість випечених готових виробів. Граничну напругу зсуву проводили на пенетрометрі Labor. Визначено граничну напругу зсуву пісочного тіста з додаванням 10%, 20%, 30% композиції шротів кунжуту, горіху, льону.