

## ВИЗНАЧЕННЯ ЯКОСТІ НОВИХ ВИДІВ МОЛОЧНО-РОСЛИННИХ НАПОЇВ ДЛЯ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ

Омельченко М.А., гр. ХТ-54м

Наукові керівники: асист. **К.В. Дудник**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі  
спец. вищ. кат. **Т.С. Абрамова**  
Коледж переробної та харчової промисловості ХНТУСГ

Вивчено якість нових видів молочно-рослинних напоїв на основі сколотини з використанням як збагачувачів БАР та натуральних структуроутворювачів наноструктурованого поре із коренів хрону, часнику, гарбузу та лимону, отриманих за інноваційною технологією, яка включає дрібнодисперсне подрібнення з застосуванням низьких (кріогенних) температур.

Проведено порівняння якості нових напоїв з аналогом за фізико-хімічними показниками та вмістом БАР.

Таблиця

**Якість нових видів молочно-рослинних напоїв для оздоровчого харчування за вмістом БАР та фізико-хімічними показниками порівняно з аналогом**

Показник	Нові види молочно-рослинних напоїв			Аналог (напій «Фітнес Лимон» ТМ «Paolo»)
	№ 1	№ 2	№ 3	
L-аскорбінова к-та, мг в 100 г	20,9	19,1	19,6	3,9
β-каротин, мг в 100 г	4,4	4,6	4,6	0
Фенольні сполуки (за хлороген. к-тою), мг в 100 г	164,4	179,1	185,6	12,8
Дубильні речовини (за таніном), мг в 100 г	79,6	80,1	75,6	2,1
Ароматичні речовини (за числом аромату) мл Na <sub>2</sub> S <sub>2</sub> O <sub>3</sub> , мг в 100 г	15,5	25,9	20,7	0
Загальний цукор, %	5,5	5,0	6,0	12,0
Білок, %	2,7	2,8	2,7	0,5
Органічні кислоти, %	2,0	2,0	2,0	2,0
Сухі речовини, %	14,6	15,0	14,5	14,2

Показано, що за вмістом БАР нові види молочно-рослинних напоїв перевищують аналог в декілька разів. Так, в 100 мл напоїв міститься L-аскорбінової кислоти – 19,1–20,9 мг, в аналозі – 3,9 мг, якщо перерахувати на 250 мл (норма вживання – 1 стакан) – то в зразках № 1, 2, 3 вміст L-аскорбінової кислоти становитиме – 52,3;

47,8 та 49 мг, що задовольняє половину добової потреби в цьому вітаміні, а в аналозі – 9,75 мг. Крім того, в нових напоях міститься значна кількість фенольних сполук, дубильних, ароматичних речовин та каротиноїдів, які мають унікальні властивості. Перш за все, вони гасять вільні окислювальні радикали в організмі людини, є природними унікальними антиоксидантами і утворюють в шлунково-кишковому тракті людини нерозчинні комплекси з іонами важких металів, перешкоджають їх всмоктуванню в організмі людини. Відповідно до вимог МОЗ України, нові напої можна віднести до продуктів оздоровчого харчування.

## **РОЗРОБКА НОВИХ ВИДІВ МОЛОЧНО-РОСЛИННИХ НАПОЇВ ДЛЯ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ**

**Омельченко М.А., гр. ХТ-54м**

Науковий керівник – асист. **К.В. Дудник**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Метою роботи є розробка нових видів молочно-рослинних напоїв для оздоровчого харчування на основі сколотини з використанням кріюпюре із кореня хрону, часнику, лимону та гарбузу.

Як інновацію при розробленні молочно-рослинних напоїв використовували поєднання в них різних видів натуральної рослинної сировини (пряних овочів, гарбузу, лимону) та вторинних молочних продуктів (сколотини). Сколотина є продуктом, який отримують під час виробництва вершкового масла, та є джерелом повноцінного білка. Білки сколотини за своїм складом відносяться до найбільш цінних білків тваринного походження, які є джерелом незамінних амінокислот, включаючи сірковмісні амінокислоти (метіонін, цистин, лізин та ін.), яким притаманні виражені радіозахисні та ліпотропні властивості. Сколотина має високу цінність як джерело лецитину, який у формі білково-лецитинового комплексу також проявляє ліпотропні протисклеротичні властивості – нормалізує жировий обмін, попереджає ожиріння печінки та ін. В Україні асортимент продуктів зі сколотини значно обмежений, це новий ринок, який тільки починає зароджуватися.

Для збагачення біологічно активними речовинами та як натуральні структуроутворювачі в роботі використовували наноструктуровані пюре з коренів хрону, часнику, гарбузу та лимонів з цедрою, технологію яких розроблено на кафедрі технологій переробки плодів, овочів і молока в ХДУХТ під керівництвом проф. Р.Ю. Павлюк та проф. В.В. Погарської Наноструктуровані пюре