

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

відрізняються високим вмістом БАР, масова частка яких в поре в 1,5–3,2 рази вище ніж у вихідній сировині. Крім того, розмір частинок у десятки разів менше за традиційні поре. Продукти знаходяться в наноструктурованій формі та краще засвоюються живими організмами. Під час дрібнодисперсного подрібнення відбувається механоактивація та механодеструкція, що призводить до вивільнення БАР та переходу їх із зв'язаного стану у вільний.

Розроблено рецептури нових видів молочно-рослинних напоїв для оздоровчого харчування, вивчено їх якість, розроблено проект НД та ТТК. Отриманні напої за вмістом БАР відносяться до продуктів оздоровчої дії і можуть бути рекомендовані як для виробництва на великих підприємствах харчової промисловості, так і в закладах ресторанного бізнесу, кулінарних і кондитерських цехів супермаркетів, а також в індивідуальному харчуванні населення.

ІННОВАЦІЙНІ ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ СТВОРЕННЯ ПРОДУКТІВ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ

Остапенко К.О., гр. ХЛ-32

Науковий керівник – викл. вищ. кваліф. кат. **В.П. Варибрус**
Коледж переробної та харчової промисловості ХНТУСГ

Сьогодні продукти здорового харчування називають «їжею XXI століття». Основними категоріями продуктів, що позиціонуються як продукти здорового харчування, є: натуральні природні продукти; збагачені продукти; спеціалізовані продукти (дитяче харчування, діабетичні та безглютенкові продукти, спортивне харчування тощо); альтернативні традиційним продукти харчування (соєве, мигдальне та рисове молоко, рослинні білки тощо).

Основними шляхами створення оздоровчих продуктів в Україні є: відхід від застосування штучних добавок на користь натуральних інгредієнтів (рослинні екстракти, натуральні ароматизатори, підсолоджувачі); розвиток виробництва продукції глибокої переробки сільськогосподарської сировини рослинного і тваринного походження; зростання ринку спеціальних продуктів харчування; розробка інноваційних харчових технологій в області харчових інгредієнтів; зростання популярності сектора низькокалорійних продуктів, що пов'язано зі зростаючою турботою споживачів про здоров'я і прагненні до збалансованого харчування.

У сучасних ринкових умовах продукти повинні бути не тільки смачними і корисними для здоров'я, але й конкурентоспроможними.