

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 безглютеніві 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.

Вирішенню цих завдань може сприяти тільки застосування інноваційних технологій і розробок. Одним з найбільш ефективних засобів у вирішенні багатьох технологічних завдань щодо виробництва оздоровчих продуктів харчування є застосування інноваційних інгредієнтів. На сучасному етапі розвитку ринку харчових продуктів ефективно використовуються такі основні види функціональних інгредієнтів: харчові волокна (розчинні та нерозчинні); вітаміни (А, групи В, D тощо); мінеральні речовини (кальцій, залізо, йод, селен та ін.); поліненасичені жирні кислоти (ω -3 та ω -6 жирні кислоти); антиоксиданти (β -каротин, аскорбінова кислота, α -токоферол, біофлавоноїди тощо); пребіотики (фруктоолігоцукриди, інулін, лактоза, молочна кислота тощо); пробіотики (біфідо- та лактобактерії, дріжджі, вищі гриби); фосфоліпіди (лецитин); фітостерини (рослинні стерини). Створення продуктів нового покоління – це сучасний напрямок розвитку харчової промисловості.

ВИВЧЕННЯ ВМІСТУ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ РЕЧОВИН САЛАТНОЇ ПРОДУКЦІЇ ІНДАУ ПОСІВНОГО, ВИРОЩЕНОГО ЗА РІЗНИМИ ТЕХНОЛОГІЯМИ

Погарський О.С., асист.

Науковий керівник – доц. **С.М. Лосєва**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Мета дослідження – вивчення вмісту біологічно активних речовин (хлорофілу, каротиноїдів, низькомолекулярних фенольних сполук (за рутином), високомолекулярних поліфенольних сполук (за таніном),

L-аскорбінової кислоти, йоду) у 8 різних зразках салату Індау, вирощених за різними технологіями.

Слід зазначити, що Індау посівний (гусеничник посівний) є – однолітньою рослиною сімейства капустяних – Brassicaceae. Листи вживаються як приправа до страв у вигляді салату. Молоді пагони вживають у свіжому вигляді, а насіння використовують для приготування гірчиці. Індау посівний культивується як олійна і свіжа салатна рослина. Дослідження вмісту БАР проводили у 8 зразках салатної продукції на кафедрі технологій переробки плодів, овочів і молока Харківського державного університету харчування й торгівлі. При цьому використовували сучасні найбільш відпрацьовані методи досліджень, що ввійшли у відповідні ДСТУ.