

НАНОТЕХНОЛОГІЯ НАТУРАЛЬНИХ ВІТАМІННИХ СОРБЕТІВ – ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ОЗДОРОВЧИХ ДЕСЕРТІВ НА ОСНОВІ КАРОТИНОЇДНИХ ЯГІД

**Рябов К.С., гр. ХТП-56,
Стуконоженко Т.А., асист.**

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **В.В. Погарська**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Робота присвячена розробці нанотехнології функціональних заморожених оздоровчих десертів – натуральних вітамінних сорбетів в нанорозмірній формі на основі каротинвмісних ягід обліпихи та абрикосів. Отримані каротиноїдні сорбети у порівнянні з аналогами відрізняються високим вмістом біологічно активних речовин (β-каротину, аскорбінової кислоти, пектинових речовин, фенольних сполук та ін.).

Актуальність даної роботи пов'язана з тим, що в Україні і за кордоном гостро стоїть проблема оздоровчого харчування. Спостерігається дефіцит оздоровчих продуктів на основі натуральної плодово-ягідної сировини та майже відсутні технології, які б зберігали біологічний потенціал в процесі технологічної обробки. Більшість заморожених десертів (морозиво, сорбети), які представлені на ринку України містять значну кількість цукру, рослинного жиру, синтетичних ароматизаторів та барвників, які негативно впливають на організм людини. Тому актуальною є розробка каротиноїдних сорбетів із каротинвмісних ягід, що містять значну кількість БАР та за їх вмістом можуть бути віднесені до продуктів оздоровчої дії.

Розроблена нанотехнологія натуральних вітамінних сорбетів, що має ряд переваг у порівнянні з традиційними технологіями виробництва заморожених десертів. Рецептурні компоненти розроблених сорбетів містять виключно натуральні інгредієнти та технологічні операції виготовлення їх проводять без використання жорстких режимів обробки сировини (стерилізації, пастеризації). В своєму складі натуральні вітамінні сорбети мають рекордну кількість пектинових речовин (1,8–2,5%), аскорбінової кислоти (35–45 мг в 100 г), фенольних сполук, β-каротину (10–12 мг в 100 г), дубильних речовин (350–450 мг в 100 г) та ін. Наявність такого збалансованого хімічного складу за вмістом БАР дозволяють розроблені сорбети віднести до групи функціональних оздоровчих десертів.