

В Україні нараховується біля 240 сертифікованих органічних підприємств. В Харківській області їхня ринкова частка становить 7,53%. На сьогодні формування ринку органічної продукції в Україні ще не завершено, кількість виробників щороку зростає.

Одним з перших в Україні органічне виробництво налагодив Липковатівський аграрний коледж. У нас сертифіковано за європейськими стандартами 348 га землі і 195 га в перехідному періоді. Ми вирощуємо пшеницю, соняшник, просо, гречку, гірчицю. Маємо органічну надбавку в ціні 15–20%, але витрати на виробництво зростають швидше. Оскільки урожайність органічних культур нижча, ніж у тих, хто вирощує за традиційною технологією, тому і заробляємо ми менше.

Ринок органічних продуктів неухильно зростає. Споживання органічної продукції в Україні тільки починає розвиватися, велика її частка експортується. На світовому ринку зростає попит на заморожені ягоди та плодове продукцію, на українському ринку – на свіжі овочі, зелень, фрукти, молочні продукти.

Тому виробництво органічної продукції для українських товаровиробників є перспективним і пріоритетним.

РОЗРОБКА МОЛОЧНО-РОСЛИННИХ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ НАПОЇВ НА ОСНОВІ СИРОВАТКИ МОЛОЧНОЇ

Стуконоженко Т.А., асист.

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

Мета роботи – розробка комбінованих молочно-рослинних функціональних напоїв на основі сироватки молочної з використанням заморожених дрібнодисперсних добавок у формі наноструктурованого пюре із фруктів (яблук, лимонів і апельсинів з цедрою, бананів), які одночасно є натуральними загусниками, структуроутворювачами, ароматизаторами та барвниками. Біокоректором також слугували фітоекстракти у вигляді водно-спиртових настоїв, до складу яких входили БАР в іономолекулярній формі з меліси, материнки, чебрецю, кориці, коріандру, шафрану для збагачення біологічно активними і ароматичними речовинами, створення смаку, аромату, стабільної консистенції, а також подовження термінів зберігання. При цьому враховували вміст ненасичених реакціоактивних БАР фенольної і терпеноїдної природи,

що містяться в плодах: фенольних сполук (за хлорогеновою кислотою), флавонолових глікозидів (за рутином), катехинів (за d-катехіном), дубильних речовин (за таніном) та ін. Стабілізатором структури напоїв виступали наноструктуровані пюре із фруктів, що містять водорозчинний пектин в активній формі. Смак і аромат напоїв забезпечував натуральний ароматизатор «Арома» (ХФ ТОВ «Яблуневий Дар», м. Харків), який утворюється при виробництві концентрованого яблучного соку у поєднанні з фітоекстрактами. Жовто-оранжевий колір забезпечувало використання фітоекстракта із шафрану.

Показано, що нові молочно-рослинні напої мають однорідну, стабільну консистенцію, що не розшаровується, мають в 2 рази більші строки зберігання та за вмістом таких БАР, як аскорбінова кислота, фенольні сполуки, дубильні, пектинові речовини, незамінні амінокислоти та ін. напої перевищують відомі аналоги. Так, в 100 мл нових напоїв міститься – 37,7–41,7 мг вітаміну С, а в склянці (250 мл) – понад 100 мг, що відповідає добовій потребі людини у цьому вітаміні. Таким чином, за вмістом БАР нові молочно-рослинні напої мають потенційні імуномодулюючі властивості, тому їх можна віднести до оздоровчих продуктів.

Кінцевим результатом роботи є розробка проекту НД на нові молочно-рослинні напої на основі молочної сироватки, розробки на їх виробництво ТТК, проведення апробації у виробничих умовах ТОВ «Богодухівський молзавод».

ОРГАНІЧНІ ПРОДУКТИ З КОЗЯЧОГО МОЛОКА

Тарануха Н.А., гр. Т-31

Науковий керівник – викл. **Т.С. Абрамова**

Коледж переробної та харчової промисловості ХНТУСГ

Серед свійських тварин коза має один із найвищих імунологічних потенціалів, а це означає, що вона наділена відмінною життєздатністю й здоров'ям. Немає сумнівів у тому, що козяче молоко корисне, але його промислове виробництво в нашій країні розвинене недостатньо. Хоча коза майже на 100% придатна до високотехнологічних умов утримання, годівлі та машинного доїння.

Існують два принципово різних за білковим складом типи молока – казеїнове і альбумінове. І козяче, і коров'яче молоко – казеїнове. За основним складом коров'яче і козяче молоко від тварин, що споживали один і той же корм, подібні. Також і по жирності з калорійністю. Проте, між козячим і коров'ячим молоком існують важливі відмінності: