

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 розшарується, 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:

– Білок козячого молока при будь-яких умовах містить лише сліди альфа-1s-казеїну, що має алергенні властивості. Саме альфа-1s-казеїн відповідальний за алергію на молоко.

– У козячому молоці на 13% ніж у коров'ячому і на 41% ніж у жіночому менше молочного цукру – лактози. Негативна реакція на лактозу – другий за значенням фактор, що викликає непереносимість молока.

– Жир козячого молока на 69% складається з поліненасичених жирних кислот, а коров'ячого – на 51%. Розмір жирових кульок в козячому молоці в 10-15 разів менше, ніж у коров'ячому.

– У козячому молоці крім казеїну є й багато альбуміну. Козяче молоко в якійсь мірі – проміжне між молоком казеїновим і альбумінове.

– Козине молоко дуже багате калієм, кальцієм, залізом, міддю, кобальтом, імуностимуляторами і антиоксидантами.

В Україні є лише кілька фермерських господарств, де поголів'я налічує понад 100 тварин. Логічно, що й асортимент продуктів, які виробляють із козячого молока, незначний. У невеликих обсягах, переважно у Львівській, Київській, Кіровоградській областях, виготовляють пастеризоване й стерилізоване молоко й кілька видів сирів. Звичайно, такі товари не швидко стануть дешевими й масовими. Проте перспективи розвитку промислового виробництва козячого молока й продукції його переробки в Україні є.

РОЗРОБКА ІННОВАЦІЙНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ БІЛКОВИХ ПАСТОПОДІБНИХ ЗАКУСОК НА ОСНОВІ ДРІБНОДИСПЕРСНОГО ПЮРЕ З ГОРОХУ

Ткачов І.Є., гр. ХТП-54м

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Р.Ю. Павлюк**,
асист. **Т.В. Котюк**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Мета роботи – розробка інноваційної технології пастоподібних закусок на основі дрібнодисперсного пюре з гороху з високим вмістом рослинного білку та пребіотичними властивостями за рахунок вмісту гетерополісахаридів. Технологія заснована на використанні процесів механодеструкції і механоактивації під час дрібнодисперсного подрібнення та паротермічної обробки на комплекси біополімерів (білку та гетерополісахаридів) при виготовленні дрібнодисперсного пюре з висушеного гороху – полуфабрикату для білкових пастоподібних закусок.