

Відомо, що висушений горох відноситься до перспективних джерел рослинного білку, який за своєю біологічною цінністю не поступається тваринному, також містить усі незамінні амінокислоти, гетерополісахариди (пектинові речовини, целюлозу, крохмаль та ін.), які в рослинній сировині знаходяться у формі важкорозчинних наноасоціатів і наноконплексів, що на 30–50% засвоюються організмом людини. Вони відносяться до пребіотичних речовин, непертравлювальних інгредієнтів їжі, які позитивно впливають на склад мікробіоценозу людини.

Показано, що в дрібнодисперсному пюре з гороху містяться: рослинний білок від 12,2 до 14,2 г, який представлений усіма незамінними амінокислотами, пребіотичні речовини – пектин – від 1,1% до 2,4%, целюлоза – від 4,4% до 5,6% і крохмаль – від 15,2% до 20,1%. Виявлено також, що масова частка загального цукру складає від 1,5% до 2,1%, вона представлена моноцукрами, в основному фруктозою (0,8–1,4%) та глюкозою (0,9–1,1%).

Розроблена інноваційна технологія білкових пастоподібних закусок на основі дрібнодисперсного пюре з гороху включає використання таких технологічних прийомів, як паротермічна обробка та дрібнодисперсне подрібнення. Нові закуски відрізняються високим вмістом рослинного білку і всіх незамінних амінокислот, мають пребіотичні властивості, оригінальний смак та можуть бути рекомендовані, як для спеціального, так і для профілактичного харчування. Якість нових закусок за вмістом білку і пребіотичних речовин перевищує вітчизняні й закордонні аналоги.

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ СОУСІВ-ДРЕСИНГІВ З КАБАЧКІВ, ПЕРЦЮ СОЛОДКОГО БОЛГАРСЬКОГО І ПРЯНОЩІВ

Фоменко М.А., асп.

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

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Мета роботи – розробка технології соусів-дресингів на основі заморожених добавок у формі дрібнодисперсного пюре із кабачків, перцю солодкого болгарського і прянощів з високим вмістом біологічно активних речовин (БАР). Як інновацію використовували паротермічну обробку та дрібнодисперсне подрібнення під час отримання замороженого пюре.

Відомо, що кабачки і перець солодкий болгарський в багатьох країнах світу користуються великою популярністю, як в індивідуальному так і в масовому харчуванні населення, при виготовленні різних видів продуктів харчування (соусів, салатів, гарнірів, заморожених сумішей, консервів, пюре та ін.). Але традиційні способи їх переробки призводять до значних втрат БАР (від 20% до 80%). Це пов'язане з тим, що значна частина молекул рослинних клітин (наприклад, в перці солодкому болгарському) щільно упакована у волокна-нанокомплекси або наноасоціати гетерополісахаридів і білків і їх важко вилучити в розчинну форму, як в процесі переробки, так і в шлунку людини. Тому актуальним є розробка нової технології, що дозволить не тільки максимально зберегти біологічний потенціал харчової сировини, але й вилучити БАР із прихованого зв'язаного стану у легкозасвоювану форму.

Розроблена технологія соусів-дресингів на основі заморожених добавок у формі дрібнодисперсного пюре із кабачків, перцю солодкого болгарського і прянощів вирізняється використанням таких технологічних прийомів, як паротермічна обробка та дрібнодисперсне подрібнення, що призводять до процесів механоактивації та механодеструкції (руйнування) комплексів БАР низькомолекулярних речовин з біополімерами рослинної сировини, трансформації низькомолекулярних речовин у вільний стан. Нові соуси-дресинги у порівнянні з аналогами мають високий вміст БАР (β -каротину, L-аскорбінової кислоти, фенольних сполук, пектинів та ін.), вони мають оригінальний смак та можуть бути рекомендовані для підприємств харчового бізнесу, в індивідуальному харчуванні, для спеціального і оздоровчого призначення. Якість нових соусів-дресингів за вмістом БАР перевищує якість вітчизняних і закордонних аналогів.

ОЦІНКА ЯКОСТІ СУХИХ ПЛОДОВОВЕЧЕВИХ СУМІШЕЙ – НАПІВФАБРИКАТІВ ДЛЯ «INSTANT» НАНОПОЇВ ЗА ВМІСТОМ БАР

Чепікова В.Ю., гр. ХТ-54м

Науковий керівник – асист. **К.С. Балабай**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Метою роботи було оцінити якість сухих плодовоовочевих сумішей – напівфабрикатів для «Instant» нанопойів, отриманих способом сублимаційного сушіння із топінамбура та інших видів плодовоовочевої сировини (гарбуза, яблук, лимонів та апельсинів) за