

РОЗРОБКА ПОРОШКОПОДІБНИХ РОСЛИННИХ СУМІШЕЙ ТА ІННОВАЦІЙНИХ ВИДІВ КИСЛОМОЛОЧНОГО СИРУ ДЛЯ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ З ЇХ ВИКОРИСТАННЯМ

**Кравчук Д.О., гр.181-ПОМ-13м,
Шальопа А.М., асп.**

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **В.В. Погарська**,
канд. техн. наук, доц. **О.О. Юр'єва**
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Розроблено рецептури порошкоподібних рослинних сумішей та рецептури інноваційних видів кисломолочного сиру для оздоровчого харчування з їх використанням. Визначено якість антоціановмісної та вітамінної сировини (чорної смородини, буряка, яблука, лимонів) та дрібнодисперсних (ДД) добавок із неї у формі порошків – як рецептурних компонентів рослинних сумішей – збагачувачів фітокомпонентами нових видів кисломолочного сиру для оздоровчого харчування. Показано, що серед обраних видів рослинної сировини найбільшим вмістом антоціанових барвників, дубильних та пектинових речовин в 100 г продукту відрізняється буряк (1882,3 мг, 2009,1 мг та 5,1% відповідно), L-аскорбінової кислоти та фенольних сполук – чорна смородина (93 мг в 100 г і 2280 мг в 100 г відповідно). У порівнянні зі свіжою сировиною масова частка БАР в дослідних зразках ДД порошків отриманих із застосуванням методів глибокої переробки в 1,2...3,0 рази більша.

Розроблено рецептури та визначено якість нових видів рослинних сумішей за вмістом рослинних фітокомпонентів отриманих з використанням методів глибокої переробки сировини. Показано, що рецептури нових видів рослинних сумішей на 33,0...53% складаються з ДД порошку з чорної смородини, 27,0...33,0% – з ДД порошку з лимонів, 13,0...14,0% – ДД з порошку з яблука та на 7,0...20,0% – ДД порошку з буряка. Так, масова частка антоціанових барвників речовин в нових сумішах становлять 0,7...0,9%, L-аскорбінової кислоти – 92,9...106,1 мг в 100 г, фенольних сполук (за хлорогеновою кислотою) – 2371,8...2546,0 мг в 100 г, дубильних речовин (за таніном) – 1156,9...1467,1 мг в 100 г, пектину – 3,03...4,14%. В 100 г нових видів рослинних сумішей міститься добова потреба в L-аскорбінової кислоті та значно більше добової потреби в фенольних сполуках.

З використанням розроблених рослинних сумішей розроблені інноваційні види кисломолочного сиру оздоровчого призначення з високим вмістом БАР та подовженим терміном зберігання. Проведена дегустація та апробація нових продуктів в ТОВ «Богодухівський молзавод» з метою подальшого впровадження в виробництво.