

ВИВЧЕННЯ ВМІСТУ БАР У ВІТАМІННИХ НАНОСТРУКТУРОВАНИХ КРІОПОРОШКАХ ІЗ ЛИМОНІВ ТА АПЕЛЬСИНІВ

Козюрін Д.М., гр. ТКО-67

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Павлюк Р.Ю.**,

канд. техн. наук, доц. **Соколова Л.М.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Погіршення екологічної обстановки в Україні ставить перед суспільством задачі пов'язані не тільки з необхідністю покращення екології, але і створення нових продуктів харчування, які сприяли б виведенню радіонуклідів з організму людини і володіли імуномодельною і радіозахисною дією. Тому для профілактики населення пропонується збагачення продуктів харчування різними вітамінами (аскорбіновою кислотою, фенольними сполуками з Р-вітамінною активністю і ін.).

Нами отримані вітамінні наноструктуровані порошки із апельсинів та лимонів за допомогою сублімаційної сушки і криогенного подрібнення. Проведені органолептичні та фізико-хімічні дослідження наноструктурованих порошків із апельсинів та лимонів. Результати досліджень представлені в таблиці.

Таблиця – Органолептичні та фізико-хімічні показники наноструктурованих порошків із апельсинів та лимонів

Органолептичні та фізико-хімічні показники	Дрібнодисперсний порошок	
	Лимонний	Апельсиновий
Зовнішній вигляд	однорідна сипка маса	однорідна сипка маса
Смак і запах	властивий вихідній сировині	властивий вихідній сировині
Колір	яскраво-жовтий або кремовий	яскраво-жовтий
Масова частка сухих речовин %	5,0±0,1	5,0±0,1
Масова частка аскорбінової кислоти, мг/100 г	582,0±6,0	705,0±2,0
Масова частка загальних фенольних сполук (за хлорогеновою кислотою) мг/100 г	1940,0±35,0	975,0±37,0

Застосування їх в дитяче, дієтичне, лікувальне харчування та ін., дозволить розширити асортимент оздоровчої продукції для підвищення імунітету.