

НОВІ НАПРЯМКИ ВИКОРИСТАННЯ СКОЛОТИН В ОЗДОРОВЧИХ ПРОДУКТАХ ХАРЧУВАННЯ

Кострова К.В., гр. ТКМ-56м

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Павлюк Р.Ю.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

канд. техн. наук **Наконечна Ю.Г.**

Полтавський університет економіки і торгівлі

асист. **Хоменко А.В.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Робота присвячена розробці інноваційних технологій отримання функціональних оздоровчих соусів-дресінгів на основі сколотини з додаванням натуральних прянощів та наноструктурованого пюре із коренів хрону, селери та часнику, що відрізняються підвищеною біологічною цінністю і мають високі смакові властивості.

Технологія виробництва нових соусів-дресінгів включала в себе використання сколотини – вторинного молочногo продукту та інноваційних технологій отримання наноструктурованого пюре із прямих овочів з високим вмістом БАР, які розроблені з використанням сучасного криогенного обладнання з програмним забезпеченням на кафедрі технологій переробки плодів, овочів і молока ХДУХТ. Наноструктуроване пюре із прямих овочів використовувалось в якості збагачувачів соусів-дресінгів ефірними оліями, фенольними сполуками, дубильними речовинами, мінеральними солями, вітамінами та іншими БАР.

В результаті експериментальних досліджень було розроблено рецептури трьох видів соусів-дресінгів: дресінг з наноструктурованим пюре із кореня хрону – «З хрінom», дресінг з композицією прямих овочів (коренів хрону, селери та часнику) – «Гурман», та дресінг з додаванням імбиру – «Український гострий». Підібрані оптимальні технологічні параметри, які максимально дозволяють зберегти БАР в готовому продукті. Показано, що при додаванні наноструктурованого пюре в кількості 8% в соусах-дресінгах міститься значна кількість БАР. Так, в 100 г соусу-дресінгу міститься вітаміну С – 10-12 мг, дубильних речовин – 26-30 мг, ароматичних речовин (за числом аромату) – 24-28,8 мл тіосульфату Na. Вміст вологи в соусах-дресінгах становить 54-56%, кількість жиру – біля 25%, білків – 4,2% та цукру – біля 15%. Вони мають приємний оригінальний смак і аромат, та гомогенну стабільну структуру, яка не розшаровується протягом терміну зберігання (6 місяців).

Нові соуси-дресінги пройшли апробацію у виробничих умовах в НПФ «ФІПАР», НПФ «КРІАС 1».