

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ЕКСТРУДОВАНИХ СУХИХ СНІДАНКІВ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ

Валевська Л.О., канд. техн. наук, асист.
Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **М.Р. Мардар**
Одеська національна академія харчових технологій

Сухі сніданки – це продукти, які використовуються населенням для швидкого втамовування голоду. Основними споживачами даних виробів є молодь і діти, хоча і люди, які рахують час, теж прийняли цю групу товарів для використання.

Згідно з ДСТУ 2903:2005 сухі сніданки залежно від технології поділяють на три види: неглазуровані (з добавками або начинками, або без них), глазуrowані (з добавками або начинками, або без них) й у карамелі. За зовнішнім виглядом сухі сніданки поділяють на повітряні зерна, круп'яні палички, круп'яні батончики, круп'яні подушечки, трубочки, фігурні вироби, хлібці і сухарики.

В Україні щорічно реалізується близько 28 тис. т сухих сніданків на суму 30...35 млн дол. США, причому 90% з них, доводиться на вітчизняний товар. На даний момент основними гравцями серед виробників сухих сніданків є: ЗАТ «АВК» (м. Донецьк) – ТМ «Микс», «Мажор», «Бам-Бук» – солодкі сніки; ООО «Екотехніка» (Київська обл.) – ТМ «Еко» – мюслі; ЗАТ «Дніпропетровський комбінат харчових концентратів» – ТМ «Золоте зерно» – пластівці, фігурні вироби; ДП ДАК «Хліб України» «Новоукраїнський комбінат хлібопродуктів» – ТМ «Екстра» – пластівці, мюслі; ВАТ «Сіріалія Україна» (з 2006 р. – «Лантманнен Акса») – ТМ «Start», ТМ «АХА» – пластівці й фігурні вироби.

Аналіз проведених досліджень свідчить про те, що сухі сніданки, які представлені на споживчому ринку України в більшості містять у своєму складі небезпечні для організму людини речовини (барвники, консерванти, емульгатори і ароматизатори). Також в даних продуктах міститься значна кількість жиру і цукрів, споживання яких в великій кількості призводить до ожиріння.

З метою розширення асортименту продуктів на основі натуральної сировини нами запропоновані сухі сніданки, де в якості основної сировини використовували пшеничну та кукурудзяну крупу, в якості додаткової добавки тваринного походження (яловичина і яловича печінка), вітамінно-мінеральну суміш, прянощі і кухонну сіль. Отримання даних продуктів дозволить розширити асортимент екструдованих сухих сніданків підвищеної харчової цінності.

РОЗРОБЛЕННЯ СУХИХ МОЛОЧНО-РОСЛИННИХ КОНЦЕНТРАТІВ АНТИОКСИДАНТНОЇ ДІЇ

Волох Т.О., гр. ОП-М-1
Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Т.Я. Харітон**
Національний університет харчових технологій

Враховуючи недостатність функціональних продуктів на продовольчому ринку України, доцільним є удосконалення традиційних харчових середовищ функціональними інгредієнтами з недорогої вітчизняної рослинної сировини для створення нових оздоровчих продуктів.

Аналіз літературних даних показав, що за кордоном широкого поширення набули сухі молочно-рослинні концентрати. Споживачі все більше віддають перевагу таким продуктам зважаючи на простоту їх приготування, тривалий термін зберігання та наявність високої кількості біологічно активних речовин.

Таким чином харчові концентрати є однією з найбільш ефективних та перспективних груп створення функціональних харчових продуктів.

Метою роботи є удосконалення технології сухих молочно-рослинних концентратів та підвищення їх біологічної цінності за рахунок збагачення антиоксидантами.

Для досягнення поставленої мети вирішено наступні завдання:

- проаналізовано вплив запропонованих функціональних інгредієнтів на якість сухих молочно-рослинних концентратів та визначено оптимальне дозування компонентів;
- вибрано спосіб внесення функціональних інгредієнтів у вигляді сухих соків;
- досліджено вплив сухих соків на органолептичні, фізико-хімічні та фізико-механічні властивості сухих молочно-рослинних концентратів.

Для досліджень обрано сировину, що є потужним джерелом антиоксидантів фенольної природи: горобину чорноплідну, чорну смородину та чорницю звичайну.

На основі літературного огляду та експериментальних досліджень нами запропоновано рецептури сухих молочно-рослинних концентратів. Вивчено органолептичні, фізико-хімічні, фізико-механічні властивості та доведено, що внесення сухих соків у запропонованій кількості не погіршує розчинних властивостей готових продуктів і водночас збагачує їх природними антиоксидантами.

Виготовлення сухих молочно-рослинних концентратів дає змогу розширити асортимент функціональних харчових продуктів та напівфабрикатів.