

ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ ДОБАВОК У ТЕХНОЛОГІЇ КОНЦЕНТРАТІВ ПРОФІЛАКТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ

Артамонова М.В., канд. техн. наук, доц.

Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

При виробництві харчових концентратів для масового профілактичного харчування актуальним є використання продуктів і різноманітних добавок, які підвищують харчову та біологічну цінність готової продукції, а також сприяють підвищенню антиоксидантної активності, збагачують харчовий раціон речовинами, які підвищують імунно-біологічну реактивність, стимулюють кровотворення та ін. До такої сировини можна віднести: морські водорості, цикорлакт, фітодобавки, пшеничні зародкові пластівці, насіння люпину та ін.

Насіння люпину – перспективне джерело для виробництва функціональних продуктів харчування. На основі люпинового борошна можна готувати вироби пониженої вологості. Багато фруктів, овочів, насіння олійних культур та продуктів переробки характеризуються функціональними властивостями: обліпіха, топінамбур, ревені, ядро горіхів, насіння льону, смородина, малина. До нетрадиційної природної сировини відносяться: амарант, ехінацея, спіруліна. Для скорочення втраг як сировини, так і її цінних біокомпонентів (насамперед вітамінів) найефективнішим способом є застосування низькотемпературних технологій під час переробки сировини. Використання штучного холоду викликає мінімальні зміни харчової й біологічної цінності сировини й отриманих із неї готових продуктів, їхньої якості й органолептичних показників. Разом з тим, за економічністю й особливо питомими витратами енергії заморожування харчових матеріалів має значні переваги перед методами теплового оброблення: пастеризацією, стерилізацією, сушінням.

Використання харчових концентратів для масового профілактичного харчування має ряд переваг, перш за все просте та швидке приготування з них їжі, та досить тривалі терміни зберігання.

На сьогодні асортимент концентратів для масового профілактичного харчування має наступний вигляд: другі обідні страви, картоплепродукти, борошняні вироби, десертні страви. Другі обідні страви: на основі молочної та ячної сировини: омлети, налистники, каші; картоплепродукти: крокети, коржі, галушки, пюре; борошняні вироби – бісквіти; десертні страви: муси, десерти (ячно-рослинні, ячно-молочні, молочно-рослинні).