

Визначено основні фізико-хімічні та органолептичні показники якості кавбузово-пектинової пасти. Розроблено принципово-технологічну схему отримання даного пектиновмісного продукту. Отримана кавбузово-пектинова паста може бути використана у виробництві хлібобулочних та кондитерських виробів.

Продукти перероблення кавбуза – пюре, сік, кавбузово-пектинова паста є джерелом біологічно-активних сполук: вітамінів, поліфенолів, природних харчових сорбентів – клітковини, пектинових речовин тощо.

Література

1. Потопальський А.І. Дрозда В.Ф., Кацан В.А. Кавбуз Здоров'яга — скарбниця здоров'я, краси і довголіття. К.: Простір. 2019. 184 с.

УДК: 637.142.2

РОЗРОБКА НАПОЇВ ДЛЯ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ З ВІДХОДІВ МОЛОЧНОГО ВИРОБНИЦТВА

Лариса Фіалковська

Державний торговельно-економічний університет

Вінницький торговельно-економічний інститут

На сьогоднішній день в раціоні харчування населення України гостро відчуються зміни складу продуктів і культури харчування.. У зв'язку з цим актуальною є задача розробки функціональних харчових продуктів із використанням природної сировини. Зокрема, на основі продуктів переробки молока можна виготовляти широкий асортимент оздоровчих, лікувально-профілактичних та дієтичних продуктів.

Аналіз переробки молочної сироватки показує, що проблема повного і раціонального її використання є і в наші дні, тому дослідження, переробка сироватки та пошук альтернативних способів її обробки як сировини для приготування сироваткових напоїв та інших продуктів заслуговує на увагу.

До таких продуктів можна віднести молочну сироватку, яку отримують при виробництві кисломолочних сирів. Молочна сироватка характеризується високим вмістом біологічно-активних речовин, такі як білки, жири, вуглеводи, органічні кислоти [1, 2, 3].

Біологічна цінність молочної сироватки зумовлена вмістом у ній білкових азотистих сполук (в першу чергу незамінних амінокислот), вуглеводів, ліпідів, мінеральних солей,

вітамінів, органічних кислот, ферментів, імунних тіл та мікроелементів [1]. У зв'язку з цим для розширення асортименту продуктів із сироватки запропоновано її використання при виготовленні квасу [2].

Мета роботи – дослідження технології виробництва квасу на основі сироватки з екстрактом шипшини.

Доцільність та необхідність організації раціонального використання молочної сироватки на підприємствах молокопереробної промисловості зумовлена екологічними та економічними чинниками. Виробництво квасу з молочної сироватки дозволить переробляти значні обсяги сироватки та підвищити харчову і біологічну цінність готового продукту.

В технології приготування напою для покращення смаку і підвищення харчової і біологічної цінності молочної сироватки застосовують внесення наповнювачів. В якості наповнювача слугує екстракт шипшини.

Корисні властивості екстракту шипшини є незаперечним фактом. Він містить велику кількість аскорбінової кислоти (або вітаміну С). До складу входять і такі вітаміни як В, К, Р, каротин. Тому він і є потужним полівітамінним засобом. Каротин, що міститься в екстракті, позитивно позначається на імунитеті організму, вітамін К покращує згортання крові і допомагає у формуванні протромбіну, вітамін Р зміцнює капіляри, а також допомагає в засвоєнні вітаміну С, вітаміни В₂ і В₁ позитивно впливають на кровотворні органи.

Розроблена технологія та рецептура квасу. Визначено органолептичні та фізико – хімічні показники квасу. Досліджені склад і властивості продукту.

Виробництво напоїв на основі сироватки дасть можливість отримати продукти, які володіють дієтичними, профілактичними, лікувальними властивостями та забезпечити безвідходне виробництво.

Література

1. Павлоцкая Л.Ф. Пищевая, биологическая ценность и безопасность сырья и продуктового переработки: Учебник. Киев: Фирма «ИНКОС», 2007. 287с .
2. Грек О.В. Технологія продуктів зі знежиреного молока, молочної сироватки і маслянки: Навч. посіб. Київ: НУХТ, 2011. 210 с.
3. Воронова Н.С. Разработка технологии функционального напитка на основе молочной сыворотки с овощными наполнителями. *Научный журнал КубГАУ*. 2014. №104 (10). С.33-42.

**РОЗРОБЛЕННЯ СПОСОБУ ВИРОБНИЦТВА ПІСОЧНОГО ПЕЧИВА
ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ ВІВСЯНОГО БОРОШНА,
ЯГІД ЖУРАВЛИНИ ТА НАСІННЯ КУНЖУТУ**

Алла Башта, Михайло Данилюк

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Печиво пісочне користується стабільним попитом у населення та має значну частку в обсязі виробництва кондитерської продукції. Аналіз його харчової цінності свідчить про високий вміст жирів, вуглеводів при відносно низькому – білків, харчових волокон, вітамінів, мінеральних речовин тощо. Зі змінами умов життя відбувається зниження потреб в енергії і відповідно в об'ємах їжі, яка споживається, при цьому фізіологічні потреби в мікронутрієнтах навпаки зростають, так як людина відчуває наслідки екологічного забруднення та психоемоційних навантажень. Враховуючи світові проблеми сучасного стану здоров'я населення, все частіше постає питання необхідності розширення асортименту продукції здорового харчування. У зв'язку з цим особливої актуальності набувають питання збалансування рецептурного складу, отримання пісочного печива оздоровчого призначення з використанням нетрадиційної сировини.

Метою роботи є отримання пісочного печива оздоровчого призначення з використанням вівсяного борошна, ягід журавлини та насіння кунжуту.

Важливим чинником для обґрунтування вибору нетрадиційних добавок для виробництва нового печива пісочного, став їх хімічний склад. Доцільним є застосування нетрадиційних видів борошна у виробництві хлібобулочних та борошняних кондитерських виробів із метою створення продуктів оздоровчого призначення та розширення асортименту продуктів із підвищеною біологічною цінністю.

Цінність вівсяного борошна обумовлена наявністю в його складі білків з повноцінним амінокислотним складом, поліненасичених жирних кислот, харчових волокон, макро- та мікроелементів, вітамінів.

Насіння кунжуту містить жири (44 — 58%), білки (18 — 25%), вуглеводи (13,5%), вітаміни (бета-каротин, тіамін, рибофлавін, ніацин, піридоксин, α - і γ -токоферолі, холін) та мінеральні сполуки кальцію, калію, фосфору, магнію, мангану, заліза, міді та селену. Кунжут вважають одним з найбагатших джерел кальцію серед рослинної сировини, адже споживання лише 30 г кунжуту забезпечує до 40 % добової потреби в ньому [1].