

Підвищення харчової цінності страв шляхом використання плодових, овочевих та фруктових порошків

*Пушка О.С.,
Корецька І.Л.,
Ісай В.М.*

*Національний університет харчових
технологій, м. Київ, Україна*

Одним з найважливіших факторів, що впливає на стан здоров'я людини, є харчування. Тому забезпечення населення повноцінними продуктами має велике значення. На сьогоднішній день спостерігається зростаючий попит на продукти, збагачені пектинами. Оскільки, не всі плоди, овочі та фрукти можливо вживати цілий рік свіжими, постає питання про методи їх консервування, при яких зберігалася б найбільша кількість корисних речовин.

Основними способами переробки овочів, плодів та фруктів є консервування, заморожування, висушування.

Сушіння, як метод консервування харчових продуктів з подальшим отриманням порошків, дозволяє одержати продукцію високої якості. Згідно з технологією, рослинну сировину перед сушінням миють, очищають, бланшують, нарізають та сушать. Вибір оптимального способу сушіння завжди визначається природою матеріалу та вимогами до якості

кінцевого продукту. У більшості випадків останній фактор є основним, тому що отримання кінцевого продукту із заданими характеристиками може бути раціонально реалізовано лише у разі використання певних способів і режимів зневоднення.

Одним з таких способів є активаційний метод висушування з одночасним подрібненням сировини в порошок, який передбачає безперервний механічний розтин капілярів твердих частин сировини, що переробляється, з одночасним випаровуванням вивільненої з капілярів води, яка у вигляді оболонки з пароповітряної суміші захищає кожну висушувану частку від дії теплового агента завдяки чому на поверхні частинки, що висушується температура не перевищує $20 \dots 25^{\circ} \text{C}$, при цьому в процесі активаційного методу одночасно діють близько восьми різних фізичних методів, що благотворно впливають на якість кінцевого продукту.

Підвищення харчової цінності страв можна здійснити шляхом додавання до їх складу овочевих, плодових та фруктових порошоків, багатих біологічно активними речовинами.

Подібні порошки можна додавати у значну кількість продуктів харчування: солодкі страви, кондитерські вироби, хлібобулочні вироби, соуси, джеми, м'ясні та рибні страви, молочні продукти, що дозволить підвищити їх харчову

та біологічну цінність, терміни зберігання харчових продуктів.

Література

1. Ю. Ф. Снежкін, Ж. О. Петрова Харчові порошки з рослинної сировини. Класифікація, методи отримання, аналіз ринку// Біотехнологія, Т. 3, №5, 2010 с. 43-49.
2. Крапивницька И.А., Воинова С.Н. Важное направление в современной консервной промышленности//Продукты питания.— 2004.—№2.— С.28.