

СТВОРЕННЯ СОКІВ І НАПОЇВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО СПРЯМУВАННЯ

Дмитрук Р.О., гр. ТК1-8м

Наукові керівники: канд. техн. наук, ст. викл. **О.В. Бендерська**,
канд. техн. наук, проф. **О.С. Бессараб**

Національний університет харчових технологій, м. Київ

У сучасних умовах неможливо забезпечити організм людини оптимальною кількістю біологічно цінних речовин за рахунок звичайних продуктів харчування. Вирішення цього завдання вимагає створення і використання спеціалізованих продуктів харчування, збагачених цінними фізіологічно-функціональними інгредієнтами захисної дії. Напої є найбільш технологічним продуктом для створення нових видів функціонального харчування. Фруктові та овочеві соки служать основним компонентом різноманітних напоїв. Крім того, вони містять в своєму складі комплекс вітамінів і мінеральних речовин. Введення в них нових фізіологічно функціональних інгредієнтів не представляє складності.

У зв'язку з вищевикладеним, на кафедрі технології консервування НУХТ проведено ряд досліджень, спрямованих на

науково-практичне обґрунтування нових підходів до виробництва соків і напоїв функціонального призначення.

Серед напоїв на основі плодово-ягідних і цитрусових напівфабрикатів найбільшого поширення набули прозорі напої, в той час як напої з м'якоттю мають більш високу харчову цінність, а комбінування плодової, овочевої та ягідної сировини може істотно підвищити їх фізіологічну цінність. Однак недоліком напоїв з м'якоттю є їх нестійкість в процесі зберігання, оскільки відбувається розшарування, що погіршує споживчі характеристики напою. Основними факторами, що впливають на стійкість напоїв до розшарування, є розмір часток м'якоті та їх заряд, щільність і в'язкість рідкої фази, співвідношення твердої і рідкої фаз, показник рН напою і склад електролітів.

На підставі результатів досліджень визначено оптимальне співвідношення компонентів системи, ґрунтуючись на поліпшенні технологічних і органолептичних характеристик напоїв. Оптимальним розміром частинок м'якоті є 50–60 мкм, оскільки більш дрібне подрібнення, може сприяти небажаному желюванню напою. Оптимальним вважаємо вміст плодової м'якоті в кількості 35–45%, так як менший вміст призводить до значного розшарування, а більше – додає напою консистенцію пюре. Вміст цукру в напоях становить 12%.