

8. РОЗРОБКА СУМІШЕЙ ПЛАСТІВЦІВ ЗБАГАЧЕНИХ ЗА ХІМІЧНИМ СКЛАДОМ З ВИКОРИСТАННЯМ СУШЕНИХ ФРУКТІВ, ЯГІД ТА ГОРІХІВ

Є.В. Дорошенко

*Національний університет
харчових технологій*

Суміші пластівців із сушеними фруктами, так звані мюслі, вже давно закріпилися на ринку харчоконцентратів і мають значний попит. Адже мюслі — це хороше поєднання приємного смаку фруктів та ягід із корисними властивостями пластівців.

Основою для сумішей є різноманітні злаки (вівсяні, пшеничні, кукурудзяні, гречані, ячмінні, рисові, житні) сухофрукти (банани, яблука, папайя, персики) сушені ягоди та горіхи (ізом, курага, кокос, арахіс, фундук). Мюслі містять в собі необхідні для щоденного раціону людини вітаміни, білки, жири, вуглеводи та мікроелементи. Також в них містяться харчові волокна, які стимулюють перистальтику кишечника і допомагають організму виводити чужорідні сполуки, у тому числі, небезпечні для здоров'я.

З метою вибору складових композицій і їх впливу на фізико-хімічні та органо-лептичні показники сумішей проводили визначення водопоглинальної здатності, масової частки вологи, набухання у гарячій воді, молоці та соку для того щоб скласти оптимальне за одночасністю набухання, співвідношення пластівців у суміші. Оскільки компоненти сумішей мають різний розмір і відносну вагу, визначали вплив цих показників на можливе само сортування сумішей під час транспортування. Запропоновані композиції мають привабливий вигляд, високу поживність і збалансований хімічний склад.

Науковий керівник: В.М. Махинько.