

## **24. УДОСКОНАЛЕННЯ СПОСОБУ ОДЕРЖАННЯ КАРОТИНОВМІСНОГО ЗБАГАЧУВАЧА З МОРКВИ**

**Г.М. Левківська**

**І.Ф. Малезик**

**Г.М. Бандуренко**

В умовах погіршення екології довкілля актуальною проблемою є збереження здоров'я населення України. Одним з ефективних шляхів є збагачення продуктів харчування біологічно активними добавками з рослинної сировини. Існує багато способів отримання сухих харчових добавок, але недоліком багатьох з них є чутливість до дії високих температур.

Метою роботи було одержання каротиновмісного сухого збагачувача з моркви. У результаті проведеної роботи було досліджено можливість отримання порошкоподібного збагачувача з максимальним збереженням біологічно активних речовин морквяної сировини. Для цього моркву обробляли за різними режимами із застосуванням антиоксидантів та стабілізаторів.

Встановлено оптимальні режими переробки моркви та сушіння морквяних вичавок. Отримані продукти перевіряли на якісні характеристики в процесі зберігання.