

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Фітопорошки для здорового харчування

Г.О. Сімахіна, О.Г. Пшеницький

Національний університет харчових технологій

Сучасні технології дозволяють інтенсивно розвивати виробництво порошкових напівфабрикатів практично з будь-яких видів рослинної сировини, включаючи вторинні сировинні ресурси.

Щорічна потреба у порошкових напівфабрикатах із підвищеним вмістом біологічно активних речовин харчової промисловості України складає близько 1,5 млн. тонн. Однак до сьогодні виробництво цієї необхідної продукції не налагоджено належним чином, і лише поодинокі підприємства випускають невеликі партії овочевих та плодово-ягідних порошків.

Разом з тим, видова розмаїтість рослинних матеріалів, що вирощуються на території України, дозволяє забезпечувати одержання різноманітних комплексів біологічно цінних речовин, необхідних для підтримання життєдіяльності клітин організму за рахунок їхньої збалансованої взаємодії з компонентами порошків [1].

На кафедрі технології оздоровчих продуктів з різних видів плодовоовочевої та лікарської сировини отримано широкий спектр порошкових напівфабрикатів, які є комплексними природними збагачувачами будь-яких харчових основ і напоїв для отримання харчових продуктів лікувально-профілактичного і дієтичного харчування.

Основною умовою віднесення таких напівфабрикатів до категорії функціональних є використання при переробленні сировини низькотемпературних та криогенних технологій. Саме такі технології дозволяють зберегти всі ті цінні для організму людини речовини, що містяться у вихідній сировині.

Особливо перспективним вбачається перероблення на порошки вторинних сировинних ресурсів харчової промисловості. Так, на основі бурякового жому як побічного продукту бурякоцукрового виробництва отримано порошкоподібні добавки з високим вмістом пектинових речовин, харчових волокон, мінеральних сполук, моно- та дисахаридів, амінокислот, у тому числі усіх незамінних.

Порошки з бурякового жому мають багатий вітамінний склад; особливо це стосується вітамінів групи В (0,1...0,7 мг%); аскорбінової кислоти міститься 12...25 мг%. Більш того, за цим показником порошки з жому та буряку перевищують ріпчасту цибулю, деякі сорти яблук, особливо південних.

Нові порошкоподібні композиції та продукти на їхній основі мають бути доступними для всіх верств населення України. Тому використання вторинних сировинних ресурсів із цією метою є особливо актуальним.

Література

1. *Формазюк В.И.* Энциклопедия пищевых лекарственных растений / В. И. Формазюк. – К. : А.С.К., 2007. – 792 с.