

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

Використання фруктових порошків у технологіях оздоровчих продуктів

Н.В. Баляс, О.М. Усатюк, О.В. Ар пульт

Національний університет харчових технологій

Актуальним напрямом наукових досліджень є розроблення технологій оздоровчих продуктів, які позитивно впливають на стан органів та систем організму людини, підвищують загальну опірність до несприятливих чинників довкілля, зменшують ризик хронічних неінфекційних захворювань (серцево-судинних, онкологічних, респіраторних, цукрового діабету), поліпшують самопочуття та покращують якість життя загалом.

Фрукти є основою здорового харчування, тому що є цінним природним джерелом есенціальних нутрієнтів і мінорних біологічно активних речовин, зокрема вітаміну С, фолієвої кислоти, харчових волокон, каротиноїдів, біофлавоноїдів тощо. Американська асоціація дієтологів рекомендує споживати понад 300 грамів фруктів у складі щоденного раціону, а збільшення їхньої кількості асоційовано зі зменшенням ризику серцево-судинних захворювань, раку та загальної смертності [1]. Крім того, для забезпечення потреб населення у поживних речовинах відповідно до встановлених фізіологічних норм перспективним є використання продуктів перероблення фруктів, а саме порошків, як збагачувачів у технологіях продукції харчової промисловості та ресторанного господарства.

Технологія натуральних порошків із фруктів дозволяє отримувати високоякісний продукт, в якому максимально збережено біологічно активні речовини вихідної сировини. Виробництво таких порошків передбачає сортування сировини, миття, чищення, бланшування, нарізання і сушіння (конвективне, сублімаційне), охолодження та подрібнення. Фруктові порошки не містять шкідливих домішок, мають високу харчову та біологічну цінність, легко засвоюються організмом, а низький вміст води дозволяє зберігати їх впродовж тривалого часу без зміни органолептичних та фізико-хімічних показників з мінімальним ризиком мікробіологічної контамінації [2].

Використання натуральних фруктових порошків сприятиме розширенню асортименту кисломолочних продуктів, хлібобулочних, кондитерських та макаронних виробів, продуктів швидкого приготування, а також продукції ресторанного господарства – холодних страв та закусок, перших та других страв, соусів, кремів, десертів – зі зниженою енергетичною цінністю та збалансованим нутрієнтним складом за рахунок есенціальних біологічно активних речовин рослинної сировини.

Література

1. Основы здорового питания: пособие по общей нутрициологии / А. В. Скальный, И. А. Рудаков, С. В. Нотова и др. — Оренбург: ГОУ ОГУ, 2005. — 117 с.
2. Снежкін, Ю. Ф. Технологія отримання функціональних рослинних порошків / Ю. Ф. Снежкін, Ж. О. Петрова // Харчова промисловість. — 2011. — Вип. 10-11. — С. 133-138.