

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

86

**Міжнародна наукова
конференція молодих учених,
аспірантів і студентів**

**"Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті"**

2–3 квітня 2020 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2020

Плодово-овочеві соки як перспективні поліфункціональні інгредієнти для виробництва морозива

Тетяна Паньковець, Галина Поліщук

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. На світовому ринку виробництва морозива вже давно вийшло за рамки смакових вподобань типу "пломбір-полуниця-шоколад", хоча ще й досі ласощі з нестандартними смаками сприймається як щось екзотичне та незвичайне. Тому пошук нової сировини рослинного походження, яка виявлятиме різні технологічні функції у складі морозива, є перспективним напрямом наукової роботи.

Результати. Не дивлячись на численні наукові розробки, присвячені розширенню асортименту морозива на основі натуральної сировини, більшість із них має певні недоліки органолептичних властивостей, їм також властива необерненість фазової рівноваги, а для їх виготовлення зазвичай застосовують стабілізатори. Але стабілізатори є високовартіними, більшість із них є хімічно синтезованими або хімічно модифікованими сполуками, що дозволяє вважати їх проблемним елементом в системі «Морозиво». На заміну плодово-ягідним сокам, які так звикли обирати споживачі, надійшли соки овочеві (буряк, гарбуз і морква) або їх мікси з соками плодово-ягідними. Споживачі які підтримують здоровий спосіб життя, переважно вживають овочеві та плодово-овочеві соки, оскільки саме овочі вважаються найкориснішими для здоров'я. Овочеві соки є джерелом мінералів і вітамінів, які необхідні організму людини, щоб підтримувати здоров'я. Свіжовичавлені соки легко перетравлюються і засвоюються. Відсутність достатньої кількості вітамінів в організмі може бути заповнено набагато швидше, якщо пити свіжий сік щоденно.

Так, морквяний сік позбавляє організм від бактерій і вірусів, поліпшує стан печінки та шлунково-кишкового тракту. Він не містить в своєму складі волокна, що допомагає організму його легко перетравити. Гарбузовий сік і дієтичне меню - це прекрасне поєднання, тому що сполуки, які входять в його склад запобігають ожирінню. Він є гарним сечогінним засобом, а також сприяє нормальній роботі кишечника.

Дуже важливим напрямом у технології морозива є використання натуральних барвників. Натуральні харчові барвники – це природні пігменти, які отримують із рослинної і тваринної сировини, із різних фруктів, ягід, овочів. При переході на застосування виключно натуральних барвників необхідно лише відкоригувати рецептури, відповідно до заданого кольору кінцевого продукту, не змінюючи технологічного процесу виробництва морозива.

Отже основними напрямками підвищення біологічної цінності морозива є застосування нетрадиційної рослинної сировини, що дозволяє підвищити біологічну та харчову цінність морозива, знизити загальну калорійність; використання молочнокислих бактерій з метою зменшення вмісту лактози та надання пробіотичних властивостей; введення харчових волокон та натуральних барвників

Комплексне поєднання плодово-овочевих соків з урахуванням їх хімічного складу та технологічних властивостей дасть змогу цілеспрямовано підвищити вміст сухих речовин. Аналіз і систематизація патентної інформації та науково-технічної літератури за досліджуваною темою дає змогу виокремити очікуваний технологічно-функціональний ефект від складі морозива.

Висновок. Доцільним і актуальним є вивчення можливості та особливостей застосування плодово-овочевої сировини як перспективою з точки зору технологічно-функціональних властивостей у складі морозива.