

ВИКОРИСТАННЯ ФІТО- ТА КАРОТИНВМІСНОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ СОУСІВ ЕМУЛЬСІЙНОГО ТИПУ

Г.М. Лявинець

А.В. Гавриш

О.В. Нєміріч

Л.Ю. Арсеньєва

Національний університет харчових технологій

Сформована у світі екологічна та соціальна ситуація настійно вимагає нових підходів у роботі з профілактики, адаптації та реабілітації населення. Один із шляхів практичного здійснення програми профілактики та адаптації – впровадження та виробництво продуктів масового споживання з біокорегуючими властивостями (маточні продукти, хлібобулочні і макаронні вироби, вода, напої, фруктові соки, маргарин, майонез та ін.). З цією метою в продукти додають харчові добавки, так звані біологічно активні речовини. Серед таких харчових добавок особливе місце займає β -каротин – один з основних компонентів системи біологічного захисту організму людини від впливу несприятливих факторів. Роль β -каротину в організмі людини неоцінима з точки зору сучасних уявлень. Для людини найбільший інтерес представляє натуральний β -каротин, трансформована модель якого є найбільш біологічно активною.

Науковцями кафедр технології харчування та ресторанного бізнесу і експертизи харчових продуктів Національного університету харчових технологій запропоновано способи виробництва фіто-олійного та фіто-каротиноїдного олійного напівфабрикатів. Використання порошків фіто- та каротинвмісної дозволяє покращити якість та біологічну цінність соусів емульсійного типу за рахунок багатфакторного впливу, що сприяє встановленню високих реологічних властивостей кінцевого продукту за рахунок високомолекулярних полісахаридів (харчові волокна, клітковина), дозволяє підвищити стабільність структури соусів за рахунок утворення захисної плівки навколо жирових крапель.