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 та овочевих порошків для виробництва кукурудзяних паличок

О.В. Дем'яненко, І.М. Зінченко
В.А. Терлецька
Національний університет харчових технологій

В Україні популярність продуктів харчування швидкого приготування зростає з кожним роком. Понад 40 % населення вживають екструдовані харчові концентрати, зокрема сухі сніданки й комбіновані продукти. Асортимент таких продуктів досить широкий для різних верств населення, але актуальним залишається питання підвищення харчової та біологічної цінності таких виробів. Саме тому дослідження ринку та пошук шляхів розробки нових видів комбінованих екструдованих продуктів високої якості на даний час є досить актуальною проблемою.

Кукурудзяні палички — харчовий продукт, який отриманий в результаті екструзійної обробки спеціально підготовленої кукурудзяної крупи. Однією з переваг цих виробів, окрім їх смаку, можна назвати той факт, що з паличок легко, швидко і просто приготувати величезну кількість найрізноманітніших страв [1].

Рослинні порошки є одними з найбільш перспективних видів сировини для створення нових видів комбінованих екструдованих продуктів підвищеної якості. Фруктові та овочеві порошки являються цінними за вмістом необхідних для організму людини речовин, таких як вуглеводи, незамінні амінокислоти та жирні кислоти, мінеральні речовини, вітаміни, а особливо аскорбінова кислота, каротиноїди, фолати, біофлаваноїди [2, 3]. Ці речовини повинні регулярно надходити в організм людини з їжею, незалежно від сезону, що підтверджує доцільність використання рослинних порошків при виробництві харчових продуктів.

Із широкого асортименту продуктів харчування споживач надає перевагу натуральним продуктам, які є корисними для здоров'я та зручними в приготуванні. Всім цим вимогам відповідають функціональні рослинні порошки, про що свідчить застосування їх на практиці. Враховуючи те, що кукурудзяні палички є поширеним продуктом дитячого харчування, тому збагачення їх добавками, отриманих з натуральної сировини, є перспективним напрямом подальших наукових досліджень.

Література

1. *Бачурская, Л. Д.* Технология пищевых концентратов: підруч. / Л. Д. Бачурская, В.Н. Гуляев. — М.: Пищ.пром., 1970. — 312 с.
2. *Бакулина, О. Н.* Комплексная переработка овощей и фруктов в ингредиенты для современных пищевых технологий / О. Н. Бакулина // Пищевая промышленность. — 2005. — №5. — С. 32—34.
3. *Снєжкін, Ю. Ф.* Технологія отримання функціональних рослинних порошків / Ю. Ф. Снєжкін, Ж. О. Петрова // Харчова промисловість. —2011. — №10. — С.133—138.