

## **ОДЕРЖАННЯ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК НА ОСНОВІ КАРОТИНОВМІСНОЇ СИРОВИНИ**

**Малежик І.Ф., Бессараб О.С., Бандуренко Г.М., Левківська Т.М.**

*Національний університет харчових технологій,  
вул. Володимирська 68, м.Київ, Україна, e-mail: gbandurenko@yandex.ru*

**Вступ.** Для коригування харчової цінності і властивостей харчової продукції часто застосовують біологічно активні добавки (БАД). Так як в Україні БАД виробляють в обмежених кількостях, розробка нових видів БАД вітчизняного виробництва з рослинної сировини є актуальною і перспективною. Численні автори довели доцільність використання овочів для створення каротиновмісних БАД, інші дослідили можливість збереження каротиноїдів в процесі сушіння рослинної сировини.

**Метою роботи** було розробити нові технологічні рішення для одержання сухих поліфункціональних харчових добавок з каротиновмісної сировини.

**Матеріали і методи.** Матеріалами досліджень були морква та гарбуз. Ідея отримання поліфункціональних збагачуючих добавок полягала у попередньому розділенні овочів на тверду й рідку фазу, з подальшим видаленням вологи за рахунок концентрування та сушіння отриманих напівфабрикатів.

**Результати.** Аналіз відомих технологій переробки каротиновмісних овочів дозволив виявити їх «слабкі» місця, які негативно позначаються на якості готової продукції. Критичними точками у їх переробленні є процеси подрібнення, пресування і сушіння, при яких відбувається окислення БАР. Ключову роль в цьому відіграє комплекс власних ферментів, найактивнішим з яких є пероксидаза. Її інактивація часто є непростим завданням і вимагає спеціальних додаткових впливів на сировину. Враховуючи той факт, що активність ферментів залежить від температури, присутності кисню повітря і рН середовища, було проведено ряд відповідних досліджень, які дозволили встановити режими раціонального проведення відповідних технологічних процесів.

У роботі запропонована комплексна ресурсозберігаюча технологія переробка каротиновмісної сировини з отриманням сухих вітаміновмісних добавок. Відділення частини рідкої фази дозволяє знизити кількість цукрів та збільшити частку  $\beta$ -каротину в добавках. Нами було досліджено вплив різних способів та параметрів сушіння на вміст  $\beta$ -каротину в отриманих продуктах. Збагачувач, одержаний з морквяних вичавок, містить  $\beta$ -каротину 148,0-154,0 мг/100 г, а збагачувач на основі гарбуза – 110,0-115,0 мг/100 г.

**Висновки.** Таким чином, у результаті досліджень було запропоновано технологію комплексної переробки каротиновмісної сировини, досліджено способи її сушіння з одержанням сухих каротиновмісних харчових добавок.