

ОБГРУНТУВАННЯ ТА РОЗРОБЛЕННЯ СПОСОБУ ВИРОБНИЦТВА МОРОЗИВА З ПРЕБІОТИКАМИ

А.О. Башта, Ю.С. Остролуцька

Національний університет харчових технологій

Молочні продукти посідають значну частину на ринку харчових продуктів. Одне з провідних місць в Україні на молочному ринку належить морозиву.

Відомо, що недостатня кількість в раціоні харчування пребіотиків призводить до порушень діяльності серцево-судинної системи, шлунково-кишкового тракту, розвитку цукрового діабету, атеросклерозу, ожиріння. Пребіотики – це компоненти їжі, які не всмоктуються і не перетравлюються у верхніх відділах шлунково-кишкового тракту, а ферментуються мікрофлорою товстого кишечника людини і стимулюють її ріст і життєдіяльність. Одним із найкращих пребіотиків є інулін. Інулін покращує обмін ліпідів, тому знижує ризик серцево-судинних захворювань, сприяє розвитку корисних бактерій і нормальному функціонуванню шлунково-кишкового тракту, справляє імуномодулюючу дію, а також сприяє засвоєнню кальцію. Джерелами інуліну є топінамбур, якон, кульбаба, лопух, цикорій, а також скорцонера.

Метою даної роботи є розроблення способу виробництва морозива шляхом збагачення його біологічно активними речовинами кореня скорцонери.

Скорцонера – рослина досить цінна за своїми харчовими і лікарськими властивостями. Коренеплоди цінні вмістом харчових волокон в кількості 17,3%, які представлені інуліном – 11,8%, пектином – 3,7% та клітковиною – 1,8%, а також вмістом вітамінів і мінеральних речовин.

В даній роботі ми досліджували такі продукти перероблення кореня скорцонери як пюре і порошок. Внесення пюре чи порошку скорцонери дозволяє підвищити харчову цінність морозива. Зокрема, готове морозиво з даними збагачувачами характеризується підвищеним вмістом клітковини, пектину, інуліну, що дозволяє зменшити ризик аліментарних захворювань та підвищити ефективність їх профілактики.