

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

**79 МІЖНАРОДНА НАУКОВА
КОНФЕРЕНЦІЯ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ**

**«НАУКОВІ ЗДОБУТКИ МОЛОДІ —
ВИРШЕННЮ ПРОБЛЕМ ХАРЧУВАННЯ
ЛЮДСТВА У ХХІ СТОЛІТТІ»**

ЧАСТИНА 1

15 – 16 квітня 2013 р.

Київ НУХТ 2013

16. МОРОЗИВО-ЩЕРБЕТ З ФРУКТОЗОЮ ЗБАГАЧЕНЕ РОСЛИННИМИ ІНГРЕДІЄНТАМИ

Т.М. Туркова

Національний університет харчових технологій

Морозиво — один серед найбільш вживаних молочних десертів, яке користується підвищеним попитом у споживачів. У своєму складі морозиво містить білки, жири, вуглеводи, вітаміни (А, В1, В2, В12, С, Д, Е, Р) [1]. Кількість

вітамінів С збільшується при додаванні фруктового наповнювача. Одним із видів морозива є морозиво-щербет. Морозиво щербет — це морозиво, що виробляється з плодів, ягід або овочів із додаванням сумішей для морозива молочного, вершкового, пломбіру або сумішей для морозива з комбінованим складом сировини [3]. На сьогодні на вітчизняному ринку представлена дуже мала кількість морозива-щербет, його асортимент є досить вузьким. Майже весь асортимент морозива, який є у торговельних мережах містить цукор. Цукор має велику енергетичну та поживну цінність, велику калорійність. Загальновідомо, що вживання великої кількості цукру призводить до серйозних наслідків. Тому на зміну традиційному цукру прийшли натуральні цукрозамінники [2].

Враховуючи сучасні умови і принципи раціонального і збалансованого харчування на кафедрі технології молока та молочних продуктів розроблені рецептури морозиво-щербет з натуральним цукрозамінником — фруктозою, біологічно повноцінними рослинами [2]. Фруктоза — натуральний замінник цукру, який міститься у всіх фруктах, ягодах, квітковому нектарі, меді, солодке сахарози в 1,7 рази, і при цьому містить на третину менше калорій. Але, крім усього іншого, у фруктози є ще одна перевага — вона прискорює розщеплення алкоголю в крові, і допомагає його виводити. Для засвоєння фруктози не потрібен інсулін, тож вона підходить для харчування діабетиків. Фруктоза на 20-30 % знижує ризик розвитку карієсу і запальних процесів в порожнині рота, не викликає алергії. Вона солодша за цукор, тому для підсолоджування продуктів її потрібно менше. Фруктоза не підніме рівень цукру в крові (не викличе стрибка інсуліну). Глікемічний індекс фруктози становить близько 30, і тому вироблені харчові продукти з фруктозою зможуть вживати люди при ожирінні, хворі на цукровий діабет та ті які мають зайву вагу [2].

В останні роки у харчовому раціоні населення спостерігається значний дефіцит вітамінів, мінеральних речовин, макро- та мікронутрієнтів. На кафедрі технології молока та молочних продуктів розробляється рецептура морозива-щербет, яке в своєму складі містить наповнювачі: пюре барбариса та груші. Пюре барбариса та груші додаються для збагачення вітамінного складу та для поліпшення органолептичних властивостей, надання морозиво приємно вираженого смаку компонентів, які додаються. Окрім позитивних смакових властивостей, барбарис та груша мають ряд позитивних характеристик [4]. Хімічний склад барбарису досить різноманітний. В ягодах містяться органічні кислоти: винна, лимонна, яблучна, аскорбінова. У плодах барбарису досить багато вітамінів С, К, а також мікроелементів. У листі містяться вітаміни С і Е. На основі барбарису готуються ліки, що сприяють посиленню виділення жовчі в дванадцятипалу кишку, що володіють загальним тонізуючим ефектом. Лікарські препарати, отримані з барбарису, широко використовуються при лікуванні різних захворювань печінки, жовчного міхура і жовчовивідних шляхів. Їх застосування сприяє зменшенню печінки в розмірах, активізуються функції, знижується рівень лейкоцитів у жовчі, що говорить про лікування різних запальних процесів. Вживання барбарису покращує загальне самопочуття, додає сил і бадьорості, підвищує працездатність. При серцево-судинних захворюваннях рекомендується пити відвар з кори коренів барбарису звичайного. Він заспокоює серцебиття, нормалізує серцеву діяльність, зміцнює судини, очищає і розріджує кров[4].

Користь груш пояснюється високим вмістом мінеральних, азотистих, пектинових і дубильних речовин, фолієва кислота а також вітамінів С, А, Е, Р,

РР, В₁, фітонцидів і флавоноїдів, хоча з органічних кислот в них присутній тільки яблучна. У насіннячках плоду багато йоду, так само як і в абрикосових кісточках. Корисні властивості груш застосовні при недокрів'ї і слабкості серцевого м'яза. Складні ефірні олії, які містяться в плодах, роблять їх прекрасним сечогінним засобом [2]. При каменях в нирках і сечовому міхурі рекомендовано їсти свіжі груші або пити з них сік. У печеному виді користь груш, безумовно, зберігається, особливо для шлунку.

Тому з нашої точки зору розроблення морозива-щербет з фруктозою та збагачення його біологічно повноцінними рослинами надасть продукту як привабливих споживчих характеристик, так і підвищить біологічну цінність продукту.

ЛІТЕРАТУРА

1. *Бартковський І.І., Поліщук Г.Є., Шарахматова Т.Є.* Технологія морозива. — К. 2010.
2. *Сімахіна Г.О., Українець А.І.* Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування. — К. 2010.
3. *ДСТУ 4734:2007* Морозиво плодово-ягідне, ароматичне, щербет, лід. Загальні технічні умови.
4. *Положення* Кабінету Міністрів «Про затвердження наборів продуктів харчування, наборів непродовольчих товарів та наборів послуг для основних соціальних і демографічних груп населення» № 656 від 14.04.2000 р.

Науковий керівник: Т.Г. Осьмак