

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ,
МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**Науково-технічні
РОЗРОБКИ
то інноваційні
ТЕХНОЛОГІЇ**

4-те видання доповнене

КИЇВ НУХТ 2011

Науково-технічні розробки та інноваційні технології. — 4-те вид., доп. — К.: НУХТ, 2011. — 166 с.

У збірнику подано анотації на завершені науково-технічні розробки Національного університету харчових технологій, що готові до впровадження на промислових підприємствах та організаціях країни.

Редакційна колегія:

Іванов С.В., д-р хім. наук (голова редколегії); Ковбаса В.М., д-р техн. наук (відп. ред.); Зав'ялов В.Л., канд. техн. наук (заст. відп. ред.); Гаврилюк Л.Г., зав. від. (відп. секретар); Логвін В.М., д-р техн. наук; Соколенко А.І., д-р техн. наук; Серьогін О.О. д-р техн. наук; Мирончук В.Г., д-р техн. наук.; Грабовська О.В., д-р техн. наук; Акутіна Н.В., пров. інж.; Костенко Є.Є., канд. хім. наук; Шиян П.Л., д-р техн. наук.; Пирог Т.П., д-р біол. наук; Таран В.М., д-р техн. наук, Штефан С.В., канд. техн. наук.

Матеріали збірника видано в авторській редакції

Адреса редакційної колегії збірника:
01601, Київ-33, вул.. Володимирська, 68

© НУХТ 2011

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ КАРОТИНОВІСНИХ ПОРОШКІВ ТА ШЛЯХИ ЇХ ВИКОРИСТАННЯ.

**Бандуренко Г.М., Левківська Т.М.,
Корецька І.Л.**

Основні характеристики, суть розробки

Під час комплексної обробки моркви на консервних підприємствах України, після її очищення залишаються відходи. В основу розробки покладено ідею використання вичавок моркви після витягання з неї соку.

На кафедрі процесів і апаратів харчових виробництв та консервування розроблено нову технологію отримання каротиновмісних продуктів у вигляді порошку «Каротинка» та концентрованого морквяного соку.

Спроби внесення каротиновмісної сировини у кондитерські вироби показали перспективи їх використання. Помадні цукерки, желейний мармелад, хлібопекарські та борошняні кондитерські вироби, виготовлені з використанням цих продуктів, вигідно відрізнялись від контрольних зразків за органолептичними показниками та харчовою цінністю, бо містили пектино-целюлозні комплекси і мали порівняно високий вміст β -каротину.

Патентно-конкурентноспроможні результати

Отримано наступні деклараційні патенти на спосіб виробництва порошку з морквяних вичавок: № 51739 від 26.07.2010.

Порівняння зі світовими аналогами

Вперше встановлена можливість виробництва каротиновмісного порошку та пасти з вичавок моркви та запропоновано способи його використання.

Економічна привабливість розробки для просування на ринок, впровадження та реалізація, показники, вартість

Собівартість виробів, що пропонуються, дещо нижча. Самі вироби мають підвищену харчову цінність.

Галузі, міністерства, відомства, підприємства, організації, де можуть бути реалізовані результати розробки

Консервні заводи, хлібопекарські та кондитерські підприємства.

Стан готовності розробок

Розробка повністю завершена (готовність 100 %).

Результати впровадження

Розроблено нормативно-технічну документацію на нові види здобного печива, проекти рецептур та технологічні інструкції на цукрове печиво «Каротинка» та здобне печиво «Сонечко»; Технологія виробництва печива апробована у промислових умовах підприємств України та Молдови.

Адреса: вул. Володимирська, 68, тел. (044) 287 96 27, e-mail: tac1@bk.ru