

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ

П'ЯТОЇ МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ТЕХНІЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ

**«Перспективи розвитку м'ясної,
молочної та олієжирової галузей
у контексті євроінтеграції»**

7 — 8 листопада 2016 р.

Київ НУХТ 2016

36. СЬОГОДЕННЯ І ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА СУХИХ ДЕСЕРТНИХ СУМІШЕЙ

Т.Г. Осмак, М.А. Федонюк

Національний університет харчових технологій

Сухі десертні суміші виготовляють змішуванням сухого знежиреного молока з сухими смаковими наповнювачами з додаванням цукру або фруктози, ваніліну та стабілізатора та призначені для приготування десертів на підприємствах торгівлі, у мережах громадського харчування, а також у домашніх умовах.

Залежно від сировини, яка використовується, сухі молочні суміші випускають таких видів: суха суміш для коктейлю Українського, Столичного: молочна, цикорна, цикорно-солодова; суха суміш для пудингу Українського, Столичного: молочна, цикорна, цикорно-солодова, цикорна з топінамбуром, шоколадна.

Постійний вплив негативних факторів навколишнього середовища на здоров'я населення України сприяє посиленню хронічних неінфекційних захворювань. На сьогоднішній день актуальною стає тенденція до споживання натуральних, екологічно чистих та оздоровчих харчових продуктів. Прагнення сучасних споживачів вести здоровий спосіб життя і вживати здорову їжу, але при цьому не знижувати ритм і темп життя, викликає зростання попиту на продукцію у яких перевага надається натуральним компонентам. Тому актуальним є пошук і розроблення нових видів молочних продуктів, а зокрема сухих десертних сумішей з натуральними наповнювачами, які поряд із поліпшеними смаковими властивостями мали б підвищену біологічну цінність.

У Національному університеті харчових технологій розроблено технологію сухих десертних сумішей, зокрема сумішей для коктейлів та пудингів, у рецептурах яких удосконалено вуглеводний склад за рахунок використання природного цукрозамінника та наповнювачів рослинного походження, які надають продуктам оздоровчого характеру. Показана можливість спільного використання сухого знежиреного молока, фруктози, ячмінно-солодового екстракту, цикорію, топінамбуру в рецептурах нових сухих консервів.

Молоко та молочні продукти посідають вагоме місце у виробництві та реалізації харчових продуктів. В сучасних умовах важливого значення набувають проблеми розробки технології харчових продуктів поліпшених споживних властивостей з пониженою енергетичною і підвищеною харчовою цінністю та збагаченим складом основних нутрієнтів.

В зв'язку з цим використання продуктів переробки рослинної сировини (фруктових та овочевих порошоків, паст, пюре, концентратів) у виробництві є актуальною проблемою сьогодення.

Біологічний склад овочів, фруктів і зелені надзвичайно багатий. Вони містять усі життєво важливі компоненти харчування. Овочі і плоди відносяться до

таких продуктів, які найменшою мірою можна замінити будь-якими іншими харчовими продуктами. Значення овочів і плодів як продуктів харчування полягає в тому, що вони є основними постачальниками: вітамінів, пектинових волокон і активної клітковини, мінеральних елементів лужного характеру, органічних кислот і вуглеводів.

До важливих фізіологічних властивостей овочів та плодів слід віднести їх вплив на роботу травних залоз. Крім того, вони нормалізують життєдіяльність корисної кишкової мікрофлори, знижують інтенсивність гнильних процесів, підвищують моторну функцію шлунково-кишкового тракту.

Таким чином, введення до складу сухих десертних сумішей продуктів переробки фруктів і овочів забезпечить отримання продукту з покращеними органолептичними властивостями зі збалансованим вмістом основних нутрієнтів.