

Липовий Д.В.
ТЕХНОЛОГІЯ СМУЗИ ПРОДУКЦІЇ СПЕЦІАЛЬНОГО ДІЄТИЧНОГО СПОЖИВАННЯ

Останнім часом людство почало приділяти велику увагу своєму здоров'ю. До найбільш серйозних захворювань цивілізації відносяться деякі захворювання серцево-судинної системи, головним чином гіпертонічна хвороба, склероз кінцевих артерій серця з інфарктом міокарда, склероз артерій мозку з порушеннями мозкового кровопостачання, деякі захворювання шлунково-кишкового тракту, органів дихання та опорно-рухового апарату, залоз внутрішньої секреції, а також захворювання, проявом яких є небезпечно для життя розмноження пухлинних та ракових клітин.

Тому перед технологіями постала нова задача – створення нової технології смузі-продуктів спеціального дієтичного призначення, тому метою даного дослідження є розроблення технології смузі для людей з серцево-судинним захворюванням, які б задовольнили потреби населення в даний екологічній ситуації.

Смузі - це продукт, приготований з натуральних інгредієнтів, заморожених або свіжих фруктів, ягід з додаванням горіхів, мюслі, йогуртів, соків, сиропів, вони є відмінним засобом для зниження ваги, підтримки життєвого тону, профілактики захворювань, пов'язаних з порушеннями обміну речовин. Смузі-продукт пропонується використовувати у щоденному оздоровчому харчуванні. Для проектування полінутриєнтного складу смузі-продукту було вибрано дієтичні добавки вторинної переробки сировини - шрот.

Шроти з насіння розторопші та гарбуза характеризуються високим вмістом білка - 17,4%; жиру - 10,9%, в тому числі таких жирних кислот: пальмітинова - 12,36% ($C_{15}H_{31}COOH$), стеаринова - 4,45%, олеїнова - 23.4% ($C_{17}H_{33}COOH$), лінолева - 55,6% ($C_{17}H_{31}COOH$), ліноленова - 3,0% ($C_{17}H_{29}COOH$), ефірні олії близько 1%; каротиноїдів, токоферолів, моно- і дисахаридів, мінеральних речовин, біогенних амінів, ферментів

За експериментальними і теоретичними дослідженнями є доцільним використання цих шротів для профілактики серцево-судинних і шлунково-кишкових захворювань. При вивченні в'язкості смузі «Бананово-апельсинового» та «Чері-бері» були взяті зразки з 2, 4, 6, 8, 10%-м додаванням шротів від загальної маси сировини. За результатами, найбільш оптимальною концентрацією додавання шроту гарбуза було 2%, а шроту з насіння розторопші - 4%. Напівфабрикатом для смузі «Чері-бері» є заморожені ягоди чорниці та черешні. При розморожуванні ягоди виділяють достатню кількість рідини для набрякання. Доведено, що при обраній концентрації введення шротів з насіння розторопші та гарбуза, запропоновані продукти забезпечують наш організм на 30..50% від добової потреби на вітаміни та мінеральні речовини, у т.ч. антиоксидантної дії, харчові волокна

та має оздоровчий вплив на організм людини.

Робота виконана під керівництвом Свідло К.В.