**Голобородько К.В. ( ХТЕІКНТЕУ, м. Харків)**

**ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМИ СТВОРЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СОЛОДКИХ СТРАВ ПІННОЇ ТЕКСТУРИ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ**

Сучасний розвиток науки про харчування, яка визначає пріоритетом оздоровчі властивості харчових продуктів, обґрунтовує необхідність конструювання інноваційних технологій продуктів харчування підвищеної харчової цінності. Розроблені та підготовані до промислового виробництва сухі пектинові суміші на основі спеціальних яблучних пектинів (К). Наявність у яблучних пектинах із низьким ступенем етерифікації обумовлює їх здатність зв’язувати в шлунково-кишковому апараті іони важких металів із утворенням нерозчинних комплексів, які виводяться з організму. Отримані позитивні результати при лікуванні хворих на цукровий діабет, захворювань жовчовивідних шляхів, шлунково-кишкового апарату, алергічних реакціях.

Високоякісні пектини використовуються під час виробництва желейних і збивних продуктів. Шляхом комбінації яблучних пектинів, які добре розчиняються, мають стабільні драглеутворюючі та піноутворюючі властивості, розроблені рецептури білкового збивного напівфабрикату. Основною перевагою збивного напівфабрикату є висока вологоутримуюча здатність яблучного пектину, мікробіологічна чистота препаратів для збивання, висока масова частка сахарози або фруктози (більше 60%) і відсутність у рецептурі компонентів швидкого псування, що забезпечує збільшення терміну зберігання. Розроблено рецептуру і технологію самбуку яблучного з використанням хітозану, пектину, β-каротину і їх композицій. Так, у самбук яблучний додають композицію пектину і хітозану в кількості 1,25% за їх співвідношення 4:1.Запропоновані функціональні інгредієнти мають різноманітні властивості. Згідно з розробленою технологією, пектин необхідно вводити у яблучне пюре тонким струменем при безперервному перемішуванні та витримувати до повного розчинення структуроутворювача протягом 30 хвилин, а сухий порошок хітозану розчиняють в 5%-му розчині лимонної кислоти при температурі 40° С у співвідношенні 1:10 до об’єму розчинника.

Розроблено технологію та рецептури солодких страв із додаванням фруктових кріопорошків: креми, самбуки. Такі страви мають більш високу біологічну активність завдяки зростанню вмісту вітамінів, мінеральних речовин, харчових волокон порівняно з традиційними виробами і можуть бути рекомендовані для лікувально-профілактичного харчування населення, що проживає в умовах порушеного екологічного середовища.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Робота виконана під керівництвом доц., к.т.н. Мостової Л.М.