**Ніколенко О.В.,** студент ХТЕІ КНТЕУ, м. Харків

**ВИКОРИСТАННЯ МЕДУ У ТЕХНОЛОГІЇ М’ЯКОГО МОРОЗИВА ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ**

Харчування людини має вагому роль у захисті організму від багатьох шкідливих факторів та надає лікувально-профілактичну дію. З розвитком технічного прогресу людина піддається все більшому негативному впливу через продукти харчування. Головною причиною залишається економічний аспект виготовлення того чи іншого продукту, саме тому набули широкого розповсюдження штучні барвники, консерванти, емульгатори, стабілізатори та ін. За рахунок цього з’являєтья все більше хвороб кишково-шлункового тракту, що набувають статусу «хвороб цивілізації».

Заміна традиційних інгредієнтів м’якого морозива натуральними компонентами, сприяє підвищенню енергетичної цінності морозива, а також поліпшенню його вітамінно-мінерального складу та збагачення клітковиною і пектиновими речовинами. Для підвищення харчової цінності морозива як джерело вітамінів, клітковини, мінеральних, органічних та пектинових речовин вводять натуральні фрукти та ягоди, а також у якості стабілізаційної системи використовують манну кашу або картопляне пюре, що обумовлює також екологічну та ресурсозберігаючу функції продукту. Відсоткове співвідношення компонентів відповідно від загальної кількості кефіру: стабілізаційна система: 15%, фруктово-ягідний наповнювач: 22%, мед: 13%. Встановлено, що додавання до рецептури морозива меду позитивно впливає на технологічний процес виробництва продукту та значно покращує його органолептичні та фізико-хімічні показники. Як відомо, бджолиний мед являє собою коштовнийсолодкий продукт, якиймає ряд лікувальнихвластивостей. Мед є середовищем, в якому неможливе існування бактерій через вміст у ньому калію. Калій відбирає вологу у бактерій, без якої неможливо їхнє існування. Мед руйнує хвороботворні бактерії. Особливий інтерес мед представляє з погляду задоволення потреби людини в необхідних мінеральних речовинах. До складу меду входять залізо, мідь, марганець, двоокис кремнію, хлор, кальцій, натрій, фосфор, алюміній, магній, вітаміни групи «В», пантотенова кислота, рибофлавін, нікотинова кислота, тіамін, біотин, фолієва кислота, які дієтологи вважають необхідними для здоров'я. Одним з найбільш важливих значень меду є його терапевтичні властивості. Мед добре засвоюється організмом, заспокійливо діє на нервову систему, містить корисні для людського організму декбрози і левулези, у ньому виявлена велика кількість сахарози, декстрину, мальтози та інших рідких цукрів, мінеральних елементів, а також мурашиної, оцтової, бурштинової кислоти та деякі амінокислоти. На теперішній час у меді знайдено близько 430 різних речовин, необхідних для нормального розвитку і функціонуванняорганізму. Таким чином, можна прогнозувати, що при створенні харчової композиції для м’якого морозива використання меду у якості підсолоджувача забезпечить необхідну текстуру і дасть змогу конструювати рецептурний склад продукції із заданими структурно-механічними і фізико–хімічними показниками.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

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