**Зуєва Д.Р.,** студентка III курсу, ХТЕІ КНТЕУ, м. Харків

**ВИКОРИСТАННЯ КЛІТКОВИНИ ТА ОЛІЇ З НАСІННЯ РОЗТОРОПШІ В ДЕСЕРТНІЙ ПРОДУКЦІЇ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ**

У наш час значного розвитку дістало виробництво функціональних продуктів харчування із використанням різноманітних харчових добавок. Найширша гамма смакових характеристик та оптимальні дієтичні властивості, а також привабливий зовнішній вигляд забезпечують стійкий купівельний попит мусів. Така десертна продукція є елементом оздоровчого раціону, яка не тільки задовольняє потреби споживачів щодо смакових властивостей, а й має підвищену біологічну цінність. Розглянуто проблему проектування технології десертів оздоровчого призначення. З введенням різних харчових добавок вони набувають задані функціональні властивості. Нами розроблений мус функціонального призначення з використанням такої перспективної рослинної сировини, як клітковина та олія з насіння розторопші.

Про властивості клітковини відомо багато чого: вона знижує рівень холестерину в крові та артеріальний тиск, стимулює процеси травлення, прискорює обмін речовин, виводить з організму шлаки і токсини, сприяє оновленню клітин і допомагає зберегти молодість. А, крім того, вона містить потужний антиоксидант – силимарин – захищає клітини тіла від дії вільних радикалів і прискорює обмін речовин.

Олія з насіння розторопші плямистої дуже корисна при захворюваннях кишечника, печінки і шлунка. Доведено, що олія активізує обмінні процеси, сприяє спалюванню жиру, володіє жовчогінним ефектом. Вітамінний ряд розторопші дуже багатий, у її складі присутній вітамін A, F, D, K, E,а також вітаміни групи В. Вітамін F являє собою поєднання поліненасичених жирних кислотω-3, ω-6.Олія з розторопші має антисклеротичну дію, знижує рівень шкідливого холестерину в крові, перешкоджаючи його відкладенню на стінках судин. Таким чином, поліненасичені жирні кислоти профілактують такі страшні явища, як атеросклероз, інфаркт та інсульт. Необхідні ці речовини і для нормальної діяльності нашого мозку. З мінералів відзначено високий вміст калію, кальцію, марганцю, хрому, заліза, селену, йоду,цинку, бору, фосфору та інших макро- і мікроелементів. Введення до десертної рецептури цих компонентів збільшує біологічну цінність готового продукту і допомагає вирішити наступні технологічні завдання:

- підвищення харчової та біологічної цінності;

- зниження холестерину в організмі;

- покращення технологічних властивостей.

Спроектована нами збивна десертна продукція характеризується підвищеною харчовою цінністю, збалансованим хімічним складом і здібністю заповнювати дефіцит життєво необхідних харчових речовин і це дає змогу стверджувати, що мус відповідає формулі функціонального харчування.

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

**Робота виконана під керівництвом викладача Липового Д.В.**