

Згідно з проведеними експериментами, шкірка та кісточка гранату, шкірка грейпфруту мають виражені антиоксидантні властивості. Отримані дані дозволяють рекомендувати фітоекстракти для впровадження в технології борошняних кондитерських та здобних виробів з метою попередження процесів окиснення жирів під час їх зберігання.

Список використаних джерел

1. Хімія жирів / За ред. Ф. Ф. Гладкого. – Харків: НТУ ХП. – 2002. – 452 с.
2. Димань Т. М. Антиоксидантний потенціал рослинних добавок у молочному жирі / Т. М. Димань, Л. П. Загоруй // Молочное дело. – 2008. – № 9. – С. 50–51.

УДК 664

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ МАСЛА ВЕРШКОВОГО ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ З ВИКОРИСТАННЯМ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ

Ольшевська С.С., студ. гр. МХТп-191

Науковий керівник: **Челябієва В.М.**, к.т.н., доцент
Національний університет «Чернігівська політехніка»

Харчування є одним з найголовніших факторів, що впливає на здоров'я людини. Раціон сучасної людини має достатню енергетичну цінність, але не може забезпечити рекомендованих фізіологічних норм вживання есенціальних речовин. Для подолання дефіциту певних нутрієнтів у харчуванні, необхідно вживати високоякісні продукти які б містили біологічно активні речовини.

У зв'язку з цим проблема підвищення біологічної цінності харчових продуктів, фортифікація їх біологічно активних речовин є актуальною і потребує удосконалення традиційних рецептур продуктів та розробки нових.

Вершкове масло – харчовий продукт, який отримують сепаруванням або збиванням вершків, отриманих з коров'ячого молока.

При додаванні куркуми масло має насичений жовтий колір, відповідний виражений смак та аромат. За допомогою імбиру відбувається корекція смаку. Внаслідок додавання саме такої рослинної сировини покращуються разом і органолептичні властивості.

У складі порошку куркуми є: Кальцій, Залізо, Фосфор, Йод, а також вітаміни: С, В₁, В₂, В₃. Порошок куркума чудовий природний антибіотик та антиоксидант.

Позитивну дію імбиру на організм людини обумовлено вмістом в ньому великої кількості вітамінів, амінокислот, ефірних олій, мікро- і макроелементів та інших складних з'єднань, які в загальному виступають в ролі біологічно активних компонентів. У його складі багато: Магнію, Ліоцину Кальцію, Аскорбінової кислоти, Фосфору і Нікотинової кислоти.

Мета роботи - розробка технології приготування масла вершкового підвищеної біологічної цінності з використанням рослинної сировини.

Об'єктом дослідження є масло солодковершкове з додаванням куркуми і імбиру, отримане методом безперервного збивання.

Вершкове масло у роботі отримували способом безперервного збивання вершків, з додаванням рослинної сировини.

Виробництво масла методом збивання вершків.

- прийомка і оцінка якості вершків;
- пастеризація вершків;
- дозрівання вершків;
- збивання вершків, у тому числі отримання масляного зерна;

- промивання зерна;
- механічна обробка;
- фасування; транспортування і зберігання.

Після пастеризації вершків вносили добавку порошок куркуми та імбиру в кількості 6%.

Визначення органолептичних показників (консистенції, кольору, смаку і запаху) здійснюють за температури продукту в межах $(12 \pm 2)^\circ\text{C}$.

Вершкове домашнє масло при додаванні рослинної сировини куркуми та імбиру мало наступні органолептичні показники (табл. 1)

Таблиця 1 - Органолептичні показники масла вершкового при додаванні куркуми та імбиру

Показник якості	Масло вершкове з додаванням куркуми	Масло вершкове з додаванням імбиру
Смак і запах	Притаманний куркумі своєрідний	Притаманний імбиру
Консистенція і зовнішній вигляд	однорідна, пластична, дуже щільна, поверхня на розрізі блискуча, суха	однорідна, пластична, щільна, поверхня на розрізі слабо блискуча, суха
Колір	насичений жовтий однорідний за всією масою	світло - жовтий однорідний за всією масою

Висновки. Використання саме таких добавок як куркума та імбир дозволяють отримати вершкове масло з поліпшеними функціональними властивостями, та поліпшеними органолептичними показниками.

Список використаних джерел

1.Вашека О. М. Перспектива використання рослинних харчових добавок для виробництва молочних продуктів функціонального призначення / О. М. Вашека, Т. О. Рашевська // Продукты и ингредиенты. – 2005. – № 11 (20). – С. 61–62.

2. Машкін М.І., Париш Н.М. Технологія виробництва молока і молочних продуктів: Навч. видання.– К.: Вища освіта, 2006 – 351 с.

УДК 664

ТЕХНОЛОГІЯ ОТРИМАННЯ КЕФІРУ З ВИКОРИСТАННЯМ МІКРОФЛОРИ ЖИТНЬОЇ ЗАКВАСКИ

Оляченко Т. Ю., студ. гр. МХТп-191, Щерба Л. В., студ. гр. ХТ-171

Науковий керівник: Челябієва В. М., к.т.н., доцент

Національний університет «Чернігівська політехніка»

В останні роки спостерігається все більший інтерес до кисломолочних продуктів, що містять мікроорганізми-пробіотики (біфідобактерії, ацидофільні молочнокислі палички та ін.), які є представниками нормальної кишкової мікрофлори людини.

Кисломолочні продукти не тільки зберігаються довше свіжого молока, а й мають певні дієтичні властивості завдяки легкому засвоюванню складових частин молока і специфічній дії на людський організм невеликих кількостей молочної кислоти, спирту і вуглекислоти. У деяких кисломолочних продуктів є також підвищена кількість вітамінів. Всі ці якості надають кисломолочним продуктам біологічну цінність.