

Міністерство освіти і науки України

**Національний університет
харчових технологій**

**81 Міжнародна
наукова конференція
молодих учених,
аспірантів і студентів**

**“Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем харчування
людства у XXI столітті”**

23–24 квітня 2015 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2015

Матеріали 81 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів “Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті”, 23–24 квітня 2015 р. – К.: НУХТ, 2015 р. – Ч.1. – 452 с.

Видання містить програму і матеріали 81 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів.

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енерго- та ресурсоощадних технологій для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, а також результати науково-дослідних робіт студентів з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій промисловості.

*Рекомендовано вченою радою НУХТ
Протокол № 9 від «26» березня 2015 р.*

© НУХТ, 2015

14. Спреди функціонального призначення – новий продукт високої якості

Ольга Куренкова, Яна Абасва, Ольга Дідик

Одеська національна академія харчових технологій

Вступ. Створення безпечних та якісних функціональних продуктів поліпшує харчовий статус населення та є актуальним завданням харчової індустрії. Сьогодні на українському і світовому ринку представлені спреди, які можуть бути позиціоновані як продукти, що забезпечують умови для здорового харчування. Особливості технології спредів, сучасні способи стабілізації лабільних інгредієнтів, а також відомі прийоми підвищення активності пробіотиків, дозволяють створити нові види спредів, що включають живі мікроорганізми.

Матеріали і методи. В готовому продукті визначали органолептичні, фізико-хімічні показники. Органолептичні показники – запах, консистенція, колір, смак, прозорість. Фізико-хімічні показники – кислотність, вміст вологи, вміст жиру, вміст сухих знежирених речовин, термостійкість. Поряд з високою поживністю і біологічною цінністю спред мав гарний зовнішній вигляд, приємний смак і запах. Продукт відповідав за показниками якості чинному стандарту України ДСТУ 4445:2005.

Результати. В якості рослинного компонента в технології спреду виступав кокосовий жир. Також в якості додаткової сировини при виробництві спреду функціонального призначення використовували вершки, сухе знежирене молоко та закваску прямого внесення Данської фірми Хр. Хансен *FD DVS Bb-12*, яка містить біфідобактерії. Пробіотики доцільно вводити в водно-молочну фазу, внаслідок їх доброї розчинності у воді. Завдяки утворенню зворотної емульсії в процесі виробництва спредів, стає можливою додатковий захист пробіотичних мікроорганізмів, що знаходяться в гідрофільній дисперсійній фазі, за допомогою гідрофобного дисперсійного середовища. Жирова фаза сприяє захисту пробіотиків, в першу чергу, анаеробних біфідо- і лактобактерій, які перебувають у водно-молочній фазі, від негативних впливів навколишнього середовища, що призводять до загибелі живих мікроорганізмів.

Висновки. Сьогодні спреди визнані більшістю дієтологів як продукти здорового харчування. Висока популярність обумовлена зниженням вмісту холестерину. Додавання в склад спреду пробіотиків як функціональних інгредієнтів позитивно впливає на обмін речовин і на загальний стан організму. Спред багатий поліненасиченими ЖК (лінолева, ліноленова, арахідонова), які беруть участь у регуляції жирового обміну і нормалізації кровообігу, тому він корисний літнім людям із захворюваннями серцево-судинної системи, а також рекомендований для дієтичного харчування. Вживання в їжу спредів функціонального призначення істотно знижує ризик захворювань, пов'язаних з неправильним харчуванням. Основна мета виробництва таких продуктів - надання споживачам можливості контролювати вміст жиру в своєму раціоні. При виробництві регулюється жирнокислотний склад: зниження і виключення трансізомерів жирних кислот (ЖК), зниження кількості насичених ЖК. І, нарешті, спред може збагачуватися в фізіологічно значимих кількостях функціональними інгредієнтами водо- і жиророзчинної природи.