**Шевченко Оксана Вікторівна. Технологія солодких страв і соусів із вітапектином та фітосорбентом: Дис... канд. техн. наук: 05.18.16 / Київський національний торговельно-економічний ун-т. - К., 2002. - 192арк. - Бібліогр.: арк. 121-140.**

|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | Шевченко О.В. Технологія солодких страв і соусів із вітапектином та фітосорбентом. – Рукопис.  Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук за спеціальністю 05.18.16 – технологія продуктів харчування. – Київський національний торговельно-економічний університет, Міністерство освіти та науки України, Київ, 2002.  Дисертацію присвячено розробці та обґрунтуванню технології солодких страв та соусів із біологічно-активними харчовими добавками вітапектин та фітосорбент, які є джерелом пектину, вітамінів, мінеральних речовин.  Теоретичними та експериментальними дослідженнями обґрунтовано доцільність використання вітапектину та фітосорбенту у виробництві солодких страв та соусів. Встановлено раціональні кількості харчових добавок у рецептурах.  Розроблено та науково обґрунтовано раціональні технології виробництва солодких страв та соусів із використанням харчових добавок вітапектин та фітосорбент. Досліджено якість солодких страв та соусів і побудовано моделі якості. Доведено, що розроблені технології забезпечують отримання виробів підвищеної біологічної та харчової цінності. Підтверджено лікувально-профілактичні властивості вітапектину та фітосорбенту. Біологічним експериментом доведено їх сорбційну здатність. Так, не відмічався негативний вплив хлориду кадмію при введеній його тваринам поряд із вітапектином та фітосорбентом. Експериментально підтверджено позитивний вплив на солодких страв та соусів на ефективність лікування хворих залізодефіцитними та В12-дефіцитними анеміями.  Основні результати роботи впроваджено у санаторії "Рубін" (ЗАТ "Трускавецькурорт", м. Трускавець) та Державному комунальному підприємстві "Шкільне харчування" (м. Київ) . | |
| |  | | --- | | 1. В результаті аналізу вітчизняних та зарубіжних літературних джерел виявлено недостатність цілеспрямованих наукових досліджень із проблеми використання вітапектину та фітосорбенту при виробництві солодких страв та соусів, що і визначило напрям роботи – розробка технології нових видів солодких страв та соусів підвищеної харчової цінності.  2. На основі вивчення технологічних властивостей вітапектину та фітосорбенту науково обґрунтована і розроблена технологія їх використання у виробництві солодких страв та соусів. Методами комп'ютерного моделювання встановлено раціональні кількості харчових добавок у рецептурах (%): для вітапектину – 3,4, для фітосорбенту – 14,4. Обґрунтовано та розроблено технологію солодких страв і соусів із використанням вітапектину та фітосорбенту.  3. Дослідження впливу вітапектину та фітосорбенту на структурно-механічні властивості солодких страв та соусів показало збільшення збитості мусів і в’язкості соусів. Так, у порівнянні зі збитістю контрольного зразку, збитість мусу "Особливий" збільшилася на 5,3%, мусу "Особливий-1" – на 3,6%.  4. Досліджено якість солодких страв та соусів. Органолептична оцінка становить (балів): мус "Особливий" – 4,76±0,09; мус "Особливий-1" – 4,73±0,06; соус "Лимонний" – 4,74±0,12; соус "Лимонний-1" – 4,72±0,22.  Аналіз хімічного складу свідчить про збільшення пектинових речовин у мусі "Особливий" у 3,5 рази в порівнянні з контролем, у мусі "Особливий-1" – у 2,6 рази. У соусі "Лимонний" вміст пектину склав 1,4 г на 100 г виходу, у соусі "Лимонний-1" – 0,9. Вміст аскорбінової кислоти у мусі "Особливий" збільшився у порівнянні з контролем на 31,0 мг%, у мусі "Особливий-1" – на 13,1 мг%, у соусі "Лимонний" – на 30,0 мг%, у соусі "Лимонний-1" – на 13,5 мг%. Вміст Р-вітамінактивних речовин у мусі "Особливий" складає 28,5 мг на 100 г виходу, соусі "Лимонний" – 29,6 мг, мусі "Особливий-1" – 24,7 мг, соусі "Лимонний-1" – 23,8 мг.  5. Побудовано модель якості солодких страв та соусів із вітапектином та фітосорбентом. Експериментально підтверджено, що якість дослідних зразків перевищує контрольні. Так, комплексний показник якості мусу яблучного (контроль) дорівнює 0,73, мусу "Особливий" – 2,22, мусу "Особливий-1" – 2,56, соусу лимонного (контроль) – 0,15, соусу "Лимонний" – 0,91, соусу "Лимонний-1" – 1,66.  6. Підтверджено лікувально-профілактичні властивості вітапектину та фітосорбенту. Біологічним експериментом доведено позитивний вплив вітапектину та фітосорбенту на організм дослідних тварин при введенні хлориду кадмію та на ефективність лікування хворих залізодефіцитними та В12-дефіцитними анеміями.  7. Розроблено та затверджено нормативну документацію: технічні умови ТУ У 15.8–01566117.067–2001 та ТІ "Страви солодкі з вітапектином та фітосорбентом". Отримано деклараційний патент на винахід 38235 А "Мус лікувально профілактичного призначення "Особливий".  8. Запропоновані технології впроваджені у санаторії "Рубін" (ЗАТ "Трускавецькурорт", м. Трускавець) та у Державному комунальному підприємстві "Шкільне харчування" (м. Київ). Соціальний ефект впровадження солодких страв та соусів полягає у розширенні асортименту продукції громадського харчування, поліпшенні споживних властивостей продукції, сприянні збереженню здоров'я населення та захисті організму людини від негативної дії довкілля. | |