

## **РАЗРАБОТКА СОСТАВА ПЛОДООВОЩНОЙ КОМПОЗИЦИИ С ЭКСТРАКТОМ ДИКОРАСТУЩИХ ТРАВ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ЗАМОРОЖЕННЫХ ДЕСЕРТОВ**

**Мельничук Д.В.**

(Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики, г. Санкт-Петербург)

**Научный руководитель – д.т.н., проф. Забодалова Л.А.**

(Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики, г. Санкт-Петербург)

По различным оценкам более половины населения РФ являются постоянными покупателями замороженных десертов, а их потребление достигает 5 кг/чел. в год, что говорит о высокой популярности замороженных десертов. Однако представленная в настоящее время на рынке десертов продукция зачастую не содержит важных функциональных ингредиентов, имеет высокую калорийность за счет наличия сахара, содержит синтетические красители и ароматизаторы, что ведет к нарушению обмена веществ и сопутствующим заболеваниям. В связи с этим, актуален выпуск десертов из натурального сырья, имеющих пониженную калорийность и обладающих функциональными свойствами.

Для удовлетворения потребностей организма человека в физиологически активных микронутриентах одной из оптимальных форм являются экстракты, сырьем для которых могут служить как свежие, так и сухие части дикорастущих растений.

Растительные экстракты представляют собой композиции натуральных биологически активных веществ (БАВ), которые могут быть предназначены для непосредственного приема с пищей или введения в состав пищевых продуктов с целью обогащения рациона отдельными пищевыми веществами или БАВ.

Разработка замороженных десертов, основным компонентом которых является плодоовощное сырье – решение многих проблем в питании современного человека. Это сырье способно повысить биологическую ценность продукта, обогащая его необходимыми биологически активными компонентами.

Целью работы являлась разработка рецептуры замороженного десерта с использованием плодоовощного сырья, а также экстрактов дикорастущих трав.

Поставлены задачи исследования:

- обоснование выбора растительного сырья, структурообразователей;
- определение оптимальной концентрации вносимых структурообразователей;
- исследование влияния внесенных растительных добавок на органолептические, физико-химические показатели качества разработанных образцов продукта;
- обоснование функциональных свойств продукции и целесообразности ее использования в лечебно-профилактическом питании.

В ходе работы было выбрано необходимое растительное сырье, проведена оценка органолептических свойств предполагаемого продукта в зависимости от использования выбранного сырья в различных пропорциях. На первом этапе работы в качестве сырьевых компонентов использовали пюре из киви, яблока, кабачка и водный экстракт крапивы, взятых в различных соотношениях. Наиболее высокие потребительские свойства имели образцы, полученные при соотношении компонентов 4:4:2:2 и 4:2:2:2 соответственно. Образцы отличались приятным вкусом с преобладанием вкуса киви, но имели излишне густую консистенцию. Необходимо получить смесь, обладающую достаточной для дальнейшей ее обработки текучестью, что возможно, например, за счет замены яблочного пюре на сок с мякотью.