

РАЗРАБОТКА СОСТАВА ЗАМОРОЖЕННОГО ДЕСЕРТА, ОБОГАЩЕННОГО РАСТИТЕЛЬНЫМИ АНТИОКСИДАНТАМИ

Е.А. Комова

Университет ИТМО, Санкт-Петербург

Научный руководитель: – к.т.н., доц. Евстигнеева Т.Н.

Университет ИТМО, Санкт-Петербург

В настоящее время во всем мире возрастает интерес к правильному питанию, люди хотят оставаться здоровыми в любом возрасте, в связи с этим многие люди все чаще начинают придерживаться определенного диетического питания, направленного на улучшение самочувствия человека.

С каждым годом вегетарианство и его строгая форма «веганство» набирают все большую популярность не только с точки зрения здоровой пищи, но и по моральным соображениям.

Так, в разных странах, в среднем число людей, придерживающихся растительного питания, за последние годы возросло на 7-10%.

Возрастающая популярность питания, исключающего из рациона любые продукты животного происхождения, требует незамедлительной реакции со стороны производителей пищевых продуктов. Рынок продуктов с растительным составом возрос на 200% за последние 5 лет.

Производство «веганских» продуктов питания функционального назначения постепенно выходит на новый уровень. Производители стараются разрабатывать продукты не только этичные, но и полезные, богатые витаминами, минералами и антиоксидантами.

Исходя из экологической обстановки в мире, мутаций штаммов различных инфекций и общей тенденции к ослаблению иммунитета, одним из важнейших направлений является введение в состав пищевых продуктов компонентов, обладающих антиоксидантной активностью.

К основным источникам антиоксидантов относятся продукты питания и напитки на основе растительного сырья, включающие в себя такие биологически активные вещества как витамины, сахара, фенольные соединения, протеины, карбоновые и аминокислоты.

Среди растительного сырья, богатого антиоксидантами, можно выделить томаты. Высокая антиоксидантная активность плодов томата обусловлена не только значительным содержанием в них витамина С и полифенолов, но также и жирорастворимых антиоксидантов – каротиноидов.

Наиболее важными каротиноидами красных сортов томата являются ликопин и β -каротин, а в оранжевых и желтых сортах могут присутствовать также лютеин, β -каротин, нейреспорин и др.).

Целью исследования является разработка состава и технологии растительного замороженного десертного продукта, с применением томата в качестве источника антиоксидантов.

Создание растительного замороженного десерта прежде всего обосновано необходимостью получения вкусного и полезного функционального продукта, обогащенного антиоксидантами и доступного для потребления различными группами населения. Применение натурального растительного, фруктового и овощного сырья, обогащенного витаминами, минералами и антиоксидантами относятся к ведущим

тенденциям расширения ассортимента продуктов, исключая сырье животного происхождения.

Ранее был отработан метод подготовки томатов для максимального обогащения продукта антиоксидантами. В настоящее время проводится подбор растительных компонентов, которые будут введены в продукт вместо молочной основы.

Руководитель образовательной программы

Забодалова Л. А.

Научный руководитель

Евстигнеева Т.Н.

Автор

Комова Е.А.