

*Матеріали III Міжнародної науково-технічної конференції молодих учених та студентів.
Актуальні задачі сучасних технологій – Тернопіль 19-20 листопада 2014.*

УДК 663.225

О.М. Хома, С.І. Усатюк, канд. техн. наук, доц.

Національний університет харчових технологій, Україна

**СОКОВМІСНИЙ НАПІЙ НА ОСНОВІ МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ ТА
ЕКСТРАКТУ ГІБІСКУСА**

O.M. Khoma, S.I. Usatyuk, Ph.D., Assoc. Prof.

**PREPARATION OF JUICE-BASED DRINK WHEY WITH THE ADDITION OF
HIBISCUS EXTRACT**

Соковмісні напої служать джерелом вуглеводів, органічних кислот, мінеральних речовин та інших біологічно активних компонентів. Перспективними напрямком збагачення безалкогольних напоїв, які входять до щоденного харчового раціону населення, є продукти вторинної переробки молочної промисловості - цінне джерело біологічно активних речовин.

Тому для створення безалкогольного соковмісного напою як основу було обрано молочну сироватку та свіжо віджатиї яблучний сік, а в якості збагачувача екстракт гібіскуса.

Про користь сироватки свідчить перелік високоцінних життєво важливих компонентів: вітаміни В₆ (0,12 мг), С (0,5 мг), В₁₂ (0,29 мкг), Е (0,03 мг), калій (130 мг), кальцій (60 мг), холін (14 мг), біотин (2 мкг), фосфор (78 мг), цинк (500 мг), натрій (42 мг), пантотенова кислота (0,34 мг), рибофлавін (0,11 мг), численні незамінні амінокислоти і мікроелементи. Важливе значення має наявність у сироватці молочного цукру – лактози (3,5 мг), яка прекрасно засвоюється організмом та володіє здатністю повільно всмоктуватися в кишечнику. Щоденне споживання 30 г сироватки призупиняє вироблення стресових гормонів та сприяє підвищенню рівня гормону радості — серотоніну.

Яблучний свіжо віджатиї сік, є джерелом вітамінів (групи В, аскорбінової кислоти, β-каротину, провітаміну вітаміну А), мінеральних речовин, харчових волокон та органічних кислот. До складу яблучного соку входять солі таких мінеральних речовин, як кальцій (16 мг%), калій (278 мг%), магній (9 мг%), залізо (2,2 мг%), натрій (26 мг%), фосфор (11 мг%) тощо. До переваг цього фруктового соку можна віднести високу харчову та біологічну цінність, доступність сировини вітчизняного виробництва, популярність серед населення, особливо дітей.

Корисні властивості екстракту гібіскуса пов'язують з позитивним впливом на тонус і загальний стан усього організму. Фізіологічна дія гібіскуса визначається його нутрієнтним складом, зокрема і вмістом таких есенціальних біологічно активних речовин, як флавоноїди та антоціани, для яких ще й характерно явище синергізму.

Напій, отриманий на основі сироватки та соку, з додаванням екстракту гібіскуса, може бути рекомендований для включення до щоденного раціону населення. Споживання запропонованого напою буде покращувати роботу печінки і нирок, позбавляти від проявів гіпертонії, атеросклерозу, ревматизму, заспокоїливо діяти на нервову систему, а також посилювати захисні функції печінки від шкідливих впливів, стимулювати вироблення жовчі, поліпшувати метаболізм, впливати на зміцнення здоров'я та гарне самопочуття, задоволення енергетичних потреб та нормальне протікання біохімічних процесів в організмі.

Література

І.І.В. Сирохман, В.М. Завгородня. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення.-К.: Центр учбової літератури, 2007. – 543с.