Анализ химического состава пюре показал, что среди микроэлементов по массе преобладает калий в ряду яблоко – черника − малина, также в достаточном количестве содержится кальций, фосфор, магний. Наличие в составе сырья калия благоприятно сказывается на организме человека, так как калий входит в состав клеток мышечной ткани и крови; кальций принимает участие в обмене веществ, регулирует активность мышц и снижает возбудимость нервной системы; фосфор является компонентом костей и входит в состав белков; магний является компонентом костей и мягких тканей, необходим для поддержания жизнедеятельности организма.

Список литературы

1. znaytovar.ru.
2. on-woman.com.
3. inmoment.ru.

ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПОДХОДЫ К ПРОИЗВОДСТВУ БИОЙОГУРТОВ

[1]Глотова И.А., [1]Галочкина Н.А., [2]Толемис Т.С, [1]Титарева О.В.

[1]Воронежский государственный аграрный университет им. императора Петра I, Воронеж, e-mail: glotova-irina65@mail.ru;
[2]Казахский агротехнический университет им. С. Сейфуллина, Астана

Биойогурты относятся к группе пробиотических продуктов повышенного потребительского спроса. Важной проблемой производства функциональных продуктов питания на молочной основе является изыскание путей их поликомпонентного обогащения [1]. Уникальными биологическими объектами с точки зрения состава и биохимических свойств являются пророщенные злаковые и зернобобовые культуры. Установлено, что биохимическим фактором, интенсифицирующим процесс проращивания зернобобовых культур, является внесение низкотоксичного источника селена в состав замочной воды. Другим эффективным подходом для получения полифункциональных пищевых добавок, совместимых по функционально-технологическим свойствам с пищевыми системами различного состава, в том числе на основе молока является сорбция селена на белковых носителях [2].

Предлагаемые молочно-злаковые и молочно-коллагеновые основы обогащены усвояемым селеном и по способности удерживать сыворотку соответствуют рекомендациям ВНИМИ к производству йогуртов. Разрабатываемая продукция представляет интерес для производителей и потребителей в качестве натуральных биопродуктов, обогащенных органической формой селена.

Список литературы

1. Глотова И.А. Селендефицитные состояния населения и способы их алиментарной коррекции / Глотова И.А., Галочкина Н.А., Курчаева Е.Е. // Пищевая промышленность. – 2013. – № 12. – С. 74-77.
2. Совершенствование технологий обогащения селеном продуктов животного происхождения / Паршин П.А., Глотова И.А., Пряниш-ников В.В., Галочкина Н.А. // Мясная индустрия. – 2012. – № 10. – С. 35-38.

КАКАО-БОБЫ: ДИСКУССИОННЫЕ АСПЕКТЫ КОМПЛЕКСНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ

Глотова И.А., Ломова В.Д., Маслова Г.М.

Воронежский государственный аграрный университет им. императора Петра I, Воронеж, e-mail: glotova-irina65@mail.ru

Перевод с латинского языка термина «какао-дерево» включает словосочетание «пища богов». Основные страны-поставщики какао-бобов на мировой рынок – Кот-д'Ивуар (около 40% от общего объема), Гана и Индонезия. Экзотические плоды по форме напоминают огурец и располагаются на стволе и крупных ветвях. Плод какао содержит семена (какао-бобы), погруженные в липкую жидкость и окруженные лигноцеллюлозной оболочкой (какаовелла). Особенности биохимического состава натуральных какао-бобов таковы, что одна чашка напитка из натуральных какао-бобов содержит в три раза больше антиоксидантов по сравнению с зеленым чаем и в пять раз больше по сравнению с черным. Среди БАВ какао-бобов превалируют триптофан, оказывающий успокаивающее и антидепрессантное воздействие, эпикатехин, профилактирующий заболевания сердечно-сосудистой системы, нарушения обмена веществ, онкологические заболевания; кокохил, обладающий регенерирующими и ранозаживляющими свойствами. Однако цена на продукты из натуральных какао-бобов является фактором ограничивающим возможности их потребительского спроса, что, в свою очередь, стимулирует развитие их комплексной переработки (рисунок). Продуктом комплексной переработки какао-бобов является любимый различными категориями потребителей молочный шоколад. Они составляют более 1/3 его рецептурных ингредиентов.

Схема комплексной переработки какао-бобов