

**Ю.Ф.СНЄЖКІН, Ж.О. ПЕТРОВА, В.М. ПАЗЮК (УКРАЇНА, КИЇВ)
ФУНКЦІОНАЛЬНІ ПОРОШКИ З РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ**

*Інститут технічної теплофізики НАН України
03164, м.Київ, вул..Булаховського,2, E-mail:ntps@bk.ru*

Наведена технологія отримання харчових функціональних порошків із рослинної сировини. Збереження якості сировини в харчових продуктах в процесі технологічної переробки, зберігання обумовлена сукупністю біохімічних, хімічних та фізичних факторів впливу. Для отримання функціональних продуктів у даному випадку використовували процес сушіння рослинних матеріалів. Сушіння функціональної сировини проводили на експериментальній конвективній сушарці із замірами температури сушильного агенту, зміною маси зразка та енергетичних витрат на сушіння. Як показали експериментальні дослідження, вибір режимів сушіння рослинної сировини залежить не лише від питомих витрат, але і від якісної характеристики. Наприклад: в каротиновмісній сировині – збереження кількості каротиноїдів в залежності від режимів сушіння, в порошках на основі столового буряку – кількості бетаніну. Розроблена та впроваджена технологія виробництва порошків із фруктів та овочів забезпечує отримання високоякісного продукту, в якому в концентрованому вигляді збережені всі інгредієнти вихідної сировини. Функціональні порошки не містять шкідливих домішок, мають високу харчову цінність, легко засвоюються організмом, компактні, зберігаються тривалий термін.

Представлена класифікація рослинних порошків за їх функціональними складовими. Показано, від яких факторів залежить збереження нутрієнтів під час переробки сировини. Видані рекомендації по використанню харчових порошків.

**YU.F.SNEZHKIN, ZH.O.PETROVA, V.M. PAZYUK (UKRAINE, KYIV)
FUNCTIONAL POWDERS FROM PLANT RAW MATERIALS**

*Institute of Technical thermal physics of National Academy of Sciences of Ukraine, Kyiv
E-mail:ntps@bk.ru*

The technology of receipt of food powders out of plant raw materials is given. The preservation of quality of raw materials in foodstuff in the course of technological processing, storage it is caused by set of biochemical, chemical and physical factors of the influence. For the reception of functional products in this case used process of drying of the vegetative materials. Drying of functional raw materials spent on the experimental convective dryer with the temperature gaugings of the drying agent, the change of the weight of the sample and power expenses for drying. As have shown the experimental researches, the choice of modes of drying of vegetative raw materials depends not only on the specific expenses, but also from the qualitative characteristic. For example: in the carotin-containing raw materials - quantity preservation carotinoid depending on the drying modes, in the powders on the basis of a table beet – the quantities betanine. The developed and mastered technology of receipt of powders out of fruit and vegetables provides highquality product in which all of the ingredients of feedstock are stored in the concentrated kind. Food powders contain no detrimental impurities, have a high food value, are metabolised easily, compact and kept for a long time.

Classification of vegetables powders on their functional constituents is given. It is shown what type of the factors influences on the maintenance of nutrients during processing of raw materials. Functional powders use recommendations are given.