

6. Cherven, I., Banyeva, I., Ivanenko, T., Kushniruk, V., & Velychko, O. (2024). Food security strategies in the context of environmental and economic fluctuations in Ukraine. *Ekonomika APK*, 31(6), 59-68. <https://doi.org/10.32317/ekon.apk/6.2024.59>

Ангеліна БОЙКО

ЗВО спеціальності 181 «Харчові технології»

Миколаївський національний аграрний університет

м. Миколаїв

Науковий керівник – д-р філософії, доцентка кафедри
переробки продукції тваринництва та харчових технологій

Наталя ШЕВЧУК

РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ МОЛОЧНОГО ДЕСЕРТУ «ЦІАНОРА»

Сучасний розвиток харчової індустрії спрямований на створення продуктів, що поєднують у собі високу поживну цінність та оздоровчі властивості. Одним із перспективних напрямів для створення нового десерту є чай анчан, отриманий із квітів рослини *Clitoria Ternatea*. Особливістю цього інгредієнта є антибактеріальні властивості це пов'язано не лише з оздоровчим ефектом, а й мають потенціал для використання як функціональні інгредієнти та добавки в харчовій промисловості [1]. Дана сировина багата на вітаміни групи (B, C, D, K), амінокислоти та мінерали (фосфор, залізо, калій), що дозволяє класифікувати десерт як функціональний. Декілька сортів *C. ternatea* мають різноманітні кольори квітів, включно з темно-синім, світло-блакитним, бузковим і білим. Здатність змінювати колір залежно від кислотності середовища, пояснюється хімічною структурою різних антоціанінів, присутніх у пелюстках [2]. Відкриває широкі можливості для створення оригінального за зовнішнім виглядом двошарового десерту.

Функціональні властивості та серед основних біологічних ефектів слід виділити: поліпшення росту волосся; покращення зору; боротьба з депресією; покращення пам'яті; жарознижуючий засіб.

Інноваційність молочного десерту «Ціанора» полягає у використанні здатності антоціанів анчану змінювати забарвлення залежно від рівня рН середовища. Це дозволило створити оригінальний двошаровий молочний

десерт: ніжний блакитно-лавандовий шар у поєднанні з контрастним жовтим лимонним джемом

Основними компонентами для виробництва є молоко пастеризоване коров'яче (2,5-3,2%), цукрозамінник (ерітрітол), стабілізатор (желатин), чай анчан, згущувач для варення (на основі пектину), лимонний сік.

Молоко є базовою сировиною молочного десерту, що формує його поживну та структурну основу. Воно містить повноцінні білки, молочний жир, лактозу, мінеральні речовини (кальцій, фосфор, калій) та вітаміни групи В.

Цукрозамінник використовується для формування смаку та регулювання загального смакового балансу.

Стабілізатори – для забезпечення щільної, однорідної, стабільної структури, запобігає розшаруванню продукту.

Для виробництва використовується водний екстракт анчану, отриманий шляхом настоювання. Концентрація підбирається експериментально для досягнення бажаного кольору для подальшої зміни при зниженні рН.

Нами розроблено рецептуру приготування молочного десерту: молоко – 1л; закваска для йогурту – 1-2 г; чай анчан (сухі квітки) – 10-15 г; вода – 200 мл; желатин – 10 г; цукрозамінник (ерітрітол) – 30г; свіжий лимонний сік – 25-30 мл; згущувач для варення – 13 г.

В таблиці 1 наведено сенсорні показники готового продукту.

Таблиця 1. Органолептична оцінка молочного десерту «Ціанора»

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд і структура	Десерт має чітко сформовану двошарову структуру з добре вираженою межею між шарами. Нижній йогуртовий шар однорідний, гладкий, кремоподібної консистенції, без грудочок та видимих включень. Верхній шар лимонного джему щільніший, гелеподібний, рівномірно розподілений по поверхні, без ознак розшарування або кристалізації цукру.
Колір	Йогуртовий шар характеризується ніжним блакитно-лавандовим відтінком, обумовленим наявністю настою анчану. Колір рівномірний по всій масі. Лимонний джем має жовтий колір із легким бурштиновим відтінком, типовим для продуктів із цитрусової сировини.
Аромат	Аромат чистий, приємний, без сторонніх запахів. Відчуваються ніжні молочно-йогуртові ноти з легким рослинним відтінком анчану, які гармонійно поєднуються з яскравим, свіжим

	цитрусовим ароматом лимонного джему
Смак	Смак десерту збалансований та гармонійний. Йогуртовий шар має м'який, злегка кисломолочний смак із нейтральним трав'янистим відтінком анчану, без гіркоти. Лимонний джем надає вираженої кисло-солодкої ноти з характерною цитрусовою свіжістю. Поєднання шарів створює приємний контраст, у якому кислинка лимона підкреслює ніжність молочної основи

Застосування чаю анчан надає оригінального кольору та підвищує його функціональну цінність, тоді як лимонний джем формує виражений смаковий акцент і балансує солодко-кислі ноти. Проведена органолептична оцінка підтвердила відповідність розробленого молочного десерту вимогам якості за показниками зовнішнього вигляду, смаку, аромату, кольору та консистенції. Розроблена технологічна схема виробництва відображає послідовність основних операцій і може бути використана для впровадження продукту у виробничих умовах.

Таким чином, за рахунок використання чаю анчан підвищується функціональна цінність молочного десерту. За органолептичними показниками десерт має високі смакові якості, стабільну структуру та привабливий дизайн. Завдяки використанню натуральних інгредієнтів та заміні цукру на еритритол, цей продукт відповідає сучасним вимогам. Розроблена технологія є готовою до впровадження у виробництво для розширення асортименту корисних молочних продуктів.

Список використаних джерел:

1. Clitoria ternatea: Perspectives on Its Application in Foods and Potential Health Benefits. URL: <https://www.mdpi.com/2223-7747/14/21/3322>
2. Синій чай Анчан з Таїланду. URL: <https://yume.com.ua/sinij-chaj-anchan>