

ИЗУЧЕНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПОЛУЧЕНИЯ КОНСЕРВИРОВАННЫХ СМУЗИ**Чугулькова Н.А., Андроненкова В.Д.****Научный руководитель – Черепанова А.В., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия,
г. Могилев, Республика Беларусь**

Смузи стали известны ещё с начала 70-х годов прошлого столетия, когда в США открылось первое «здоровое кафе», в котором продавались измельченные в блендере полезные продукты. Смузи – это напиток, приготовленный из свежих овощей и фруктов, с добавлением йогурта, мороженого, молока или мюсли.

Теперь смузи – последнее направление здорового питания. Смузи – диетическая густая масса, сохраняющая все витамины и волокна своих ингредиентов, чем она выгодно отличается от обычных соков и напитков. Это блюдо, не создающее в желудке тяжести, и при этом снабжающее организм всей дневной нормой минералов и витаминов.

Настоящие смузи готовят из натуральных продуктов. Никаких консервантов, загустителей и ароматизаторов. Свежие фрукты и овощи являются обязательной и чрезмерно важной составляющей частью здорового питания. Быстрый темп жизни и современные, не всегда правильные, привычки питания значительно ухудшают качество жизни. Смузи — это удобный способ решения этой проблемы. Поскольку наш организм получает те необходимые витамины, минеральные вещества, пищевые волокна — наиболее ценные компоненты в сбалансированном и вкусном формате.

При ежедневном употреблении этой фруктовой смеси организм будет всегда «в тонусе», в особенности, если нет возможности употреблять достаточное количество свежих фруктов. А также, это добавит вам новые силы, хорошее настроение на целый день. Министерство Здравоохранения рекомендует употреблять 400 грамм различных фруктов каждый день, поэтому для полноценного комплекса питания достаточно употреблять смесь 3 раза в день.

В настоящее время на рынке консервированных продуктов отсутствует ассортимент консервированных смузи, что создает предпосылки для разработки технологии и рецептур консервированных смузи, являющихся не только источником биологически активных соединений, но и конкурентоспособной продукцией на отечественном и зарубежном рынке.