

РЕЦЕНЗІЯ

на монографію к.т.н., доц. Біленької І.Р., к.т.н., ст. викл. Лазаренко Н.А.  
«Health products based on Jerusalem artichokes and indicators of its quality»

Нове покоління продуктів оздоровчого харчування покликане забезпечити відповідність хімічного складу харчових раціонів фізіологічним потребам організму людини, підтримувати і регулювати конкретні фізіологічні функції, зберігати і покращувати здоров'я, знижувати ризик розвитку захворювань, підвищувати опірність організму щодо негативного впливу довкілля. Такі продукти не є ліками і не можуть виліковувати, але допомагають попередити хвороби і старіння організму у несприятливій екологічній ситуації.

В теперішній час дієтологи все частіше привертають увагу до використання в оздоровчому харчуванні продуктів, отриманих за допомогою пробіотичних культур, які надають позитивний вплив на здоров'я людини, нормалізують склад і функції мікрофлори шлунково-кишкового тракту.

При отриманні ферментованих харчових продуктів використовують чисті культури молочнокислих бактерій. Це дає можливість забезпечити спрямоване здійснення молочнокислого бродіння та поліпшити якість готової продукції. Такі продукти мають високі смакові якості, дієтичні, цілющі та радіопротекторні властивості, тонізує діють на організм людини.

Наукова новизна монографії представлена розробкою нової технології ферментованих соків та пастоподібних продуктів на основі топінамбура, у т.ч. тривалого зберігання.

Авторами вперше розроблена маловідходна технологія переробки ферментованого топінамбура. В роботі описаний вплив НВЧ-обробки топінамбура на хімічний склад, біологічну цінність, технологічні властивості і мікробіологічну забрудненість сировини та встановлені режими такої обробки. Науково обгрунтовані умови ферментації топінамбуру та визначені штами

лактобактерій, які зброджують субстрат з найбільшою кількістю інуліну і фруктози.

У роботі представлені закономірності змін вмісту фруктози і олігосахаридів при ферментації та встановлені тенденції цих змін, відображені показники якості отриманих продуктів, у т.ч. мікробіологічні.

Монографія написана доступно і може бути опрацьована здобувачами вищої освіти самостійно, що дозволить поліпшити засвоєння матеріалу зі спеціальності «Харчові технології» за освітньо-професійними програмами «Ресторанні технології здорового харчування», «Індустрія здорового харчування».

У роботі наведено висновки, оговорені перспективи подальших досліджень, перелік сучасних літературних джерел. За змістом, структурою та оформленням монографія відповідає достатньому рівню і може бути рекомендована до друку.

Кандидат технічних наук, доцент,  
доцент кафедри технологій харчових  
виробництв і ресторанного господарства  
Полтавського університету економіки і торгівлі

Т. Ю. Суткович

