

РЕЦЕНЗІЯ

на монографію «HEALTH PRODUCTS BASED ON JERUSALEM
ARTICHOKES AND INDICATORS OF ITS QUALITY»

авторів Біленької І.Р., Лазаренко Н.А.

В монографії представлені результати наукового обґрунтування та розробки технології виробництва ферментованих продуктів та страв оздоровчого спрямування для підприємств харчового бізнесу.

Ферментована продукція за рахунок наявності молочної кислоти та натуральних антибіотиків спричиняє на організм людини оздоровчий та омолоджуючий ефект, нормалізує мікрофлору кишечника, запобігає гнилісним процесам, покращує загальне самопочуття, нормалізує вагу, зміцнює імунітет, підвищує працездатність. На сьогоднішній день асортимент ферментованих продуктів в Україні є обмеженим. Тому актуальним є розробка технологій та розширення асортименту ферментованих продуктів за рахунок використання плодовоовочевої сировини, що не знайшла в Україні належного застосування.

Перспективною сировиною для отримання ферментованих продуктів оздоровчої дії є топінамбур, який в останні роки в таких країнах, як США, Канада, Бразилія, Франція, Білорусь входить до переліку основних видів сільськогосподарських культур. Цінність топінамбуру для харчової промисловості визначається унікальним вуглеводним складом оздоровчого спрямування, оскільки сухі речовини бульб топінамбуру на 80 % представлені інуліном - єдиним натуральним полісахаридом, який на 95 % складається з нешкідливого для діабетиків цукру фруктози та є пребіотиком.

В представленій на рецензування монографії авторами запропоновано та науково обґрунтовано маловідому технологію переробки бульб топінамбура в два види ферментованих продуктів для здорового харчування – купажовані соки та пастоподібні продукти в асортименті. Достовірність і необхідний ступінь наукового обґрунтування представлених в монографії основних

положень підтверджено використанням широкого спектру загальноприйнятих традиційних і сучасних фізико-хімічних, хімічних, фізичних, мікробіологічних, біохімічних методів досліджень, методів статистичної обробки експериментальних даних та методу багатофакторного планування експерименту.

Монографія може бути використана при вивченні дисциплін присвячених розгляду традиційних та інноваційних технологій продуктів та страв для здорового харчування під час підготовки фахівців СВО «бакалавр» та «магістр» за спеціальністю 181 «Харчові технології» за освітньо-професійними програмами «Ресторанні технології здорового харчування» та «Індустрія здорового харчування» відповідно.

За змістом, структурою та оформленням монографія відповідає необхідним вимогам і може бути рекомендована до друку.

Доктор технічних наук, професор, лауреат
Державної премії України в галузі науки і
техніки, завідувач кафедри харчових технологій
продуктів з плодів, овочів і молока та інновацій в
оздоровчому харчуванні ім. Р.Ю. Павлюк
Державного біотехнологічного університету

В.В. Погарська

В.В. Погарська

