

**20.12.2018**

**Смачно, корисно, швидко**

Про функціональні харчові порошки швидкого приготування, створені завдяки унікальній технології сушіння продуктів харчування, в інтерв'ю газеті «Факти» розповіла авторка цієї технології – головний науковий співробітник відділу нестационарного тепломасопереносу в процесах сушіння Інституту технічної теплофізики (ІТТФ) НАН України доктор технічних наук Ж. Петрова ([Національна академія наук України](#)).

Як говорить учена, до застосування розробленої нею технології для сушіння продуктів харчування спонукала війна. Проте кінцевий результат роботи науковців ІТТФ НАН України може стати у пригоді не тільки військовослужбовцям (у першу чергу, в польових умовах), а й альпіністам, туристам, офісним службовцям, водіям та представникам інших професій

Наразі перелік страв швидкого приготування налічує понад 20 найменувань. Серед них – борщ, гречаний суп, вівсяна каша, гречана каша із м'ясом, кукурудзяна каша з м'ясом, гарбузова каша, фруктовий кисіль тощо.

Які речовини важливо зберігати в тих чи інших харчових продуктах, висушуючи їх до стану порошка? Які інгредієнти містять страви швидкого приготування, створені в ІТТФ НАН України? Скільки маси втрачають висушувані продукти? Як ученим Інституту вдалося першими в світі перетворити на порошок банани й ананаси? Чому харчовим продуктам, висушеним за технологією ІТТФ НАН України, не потрібні консерванти? Які особливості має «фронтowa» піч, понад 100 одиниць якої вчені Інституту відправили на схід України? Відповіді на ці запитання шукайте за посиланням: <https://goo.gl/B6zZ8t>.