

ВИКРИСТАННЯ ПАСТИ АРОНІЇ, ЯК НАПОВНЮВАЧА ДЛЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ НОВОГО ПОКОЛІННЯ

Левківська Тетяна, Матко Світлана, Романів Володимир

Національний університет харчових технологій

Вступ. З року в рік асортимент харчових продуктів постійно розширюється. У багатьох випадках технології потребують використання харчових добавок, особливо барвників, для конструювання рецептури і отримання продуктів привабливих на вигляд. Для багатьох підприємств економічно вигідно застосовувати синтетичні барвники, оскільки вони дешеві та стійкі до впливу різних технологічних чинників.

Однак, більшість споживачів прагне вживати саме натуральні харчові продукти, тому розроблення рецептур на натуральній основі на сьогодні є актуальним. Часто для отримання барвників використовують таку сировину, як аронія, бузина, чорниця, ожина та ін. До аронії (чорноплідної горобини) зростає зацікавленість через можливе використання не тільки в якості харчового барвника, але і як джерела цінних фітонутрієнтів [1].

Аронія є одним з найбагатших рослинних джерел фенольних сполук; також, високий вміст проантоціанідину, фенольних кислот та антоціанів (ціанідин-3-Огалактозід, ціанідин-3-О-арабінозід, ціанідин-3-О-ксилозид і ціанідин-3-О-глюкозид), що відповідають за темно-червоне, синє і фіолетове забарвлення плодів. Через їх високу антиоксидантну активність і позитивний вплив на здоров'я людини, проантоціанідини можуть знаходити застосування в харчуванні [1-3].

Матеріали і методи. В якості матеріалу досліджень були використані плоди аронії. Методи дослідження – загальноприйняті, органолептичні, фізико-хімічні, експериментально статистичні, аналітичні з використанням сучасного устаткування комп'ютерних технологій.

Результати. Враховуючи класичну технологію отримання соку, ягоди дробили, бланшували (з метою підвищення виходу соку та інактивування природних ферментів і зниження мікробного обнасіння) та пресували. Отриманий сік можна використовувати для купажування або ж для виробництва концентрованого продукту, який в свою чергу застосовується в якості барвника.

Побічний же продукт – вичавки – направляли на розварювання, протирання та подальше концентрування до вмісту сухих речовин 30...35%. Одержану пасту досліджували за органолептичними та фізико-хімічними показниками, які наведено в таблиці.

Як видно з таблиці, після концентрування можна отримати продукт, багатий на аскорбінову кислоту – 30...45 мг/100г та антоціани – до 2000 мг/100г. Очевидно, таку пасту

можна використовувати в якості природного барвника, додаючи до продукту в кількості необхідній для досягнення бажаного забарвлення, за рахунок корегування вмісту основної сировини.

Таблиця

Органолептичні та фізико – хімічні показники пюре та пасти з вичавок аронії

Показник	Пюре з вичавок аронії	Паста з вичавок аронії
Зовнішній вигляд	Однорідна густа маса	В'язка, густа маса, однорідна по всьому об'єму.
Смак та запах	Натуральний, з кислинкою, властивий аронії, злегка терпкуватий, без сторонніх запахів та присмаків	
Колір	Темно-фіолетовий	Насичений темно-фіолетовий
Вміст сухих речовин, %	22,5	30...35
Вміст антоціанів, мг/100г:	1505	2500
Вміст вуглеводів, %:	6,0	11,5
Вміст аскорбінової кислоти, мг/100г	25,0	45,0
Вміст пектинових речовин, %	1,2	2,2

Висновки. У роботі запропоновано комплексне перероблення плодів аронії, що дозволяє отримати одночасно декілька функціональних продуктів – сік та пасту з вичавок, внесення якої дає змогу суттєво підвищити вміст у виробках харчових волокон, органічних кислот, вітамінів, фенольних сполук. Крім того, додавання рослинної пасти до фруктових наповнювачів для кондитерських та молочних виробів, соусів, повидла надає продукту вираженого присмаку й аромату, завдяки чому можливе використання пасти як натурального ароматизатора та барвника.

Література.

1. Сергунова Є.В., Капустіна Д.Г. Способи консервації плодів аронії чорноплідної і склад біологічно активних речовин. Фармація. 2014. №8. - 3-6 С.
2. Логвинова Е.Е., Брежнева Т.А., Берест И.С. Изучение влияния различных способов консервации на содержание некоторых групп БАВ в плодах рябины черноплодной. «Состояние и перспективы, оптимизации и эффективности в фармакогнозии, технологии, клинике», сборник материалов научно-практической конференции с международным участием, г. Ярославль, 2014. 122-124 С.
3. Маркова О. М., Романцова Н. А., Зеленова А.О. Розробка технології та методик аналізу соку з плодів аронії чорноплідної. Дослідження і стандартизація біологічно активних сполук. 2010. №1. 253-255 С.