

МОРІНГА У СКЛАДІ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ НАПОЇВ

Дітріх І.В., к.х.н.,

доцент,

Гребонос К.І.,

магістрант

Національний університет харчових технологій

Ключові слова: функціональні напої, морінга, смузі.

Функціональне харчування як одна з перспективних та прогресивних концепцій побудови раціону сучасної людини щороку все більше входить в життя. Функціональні продукти, до

яких відносять й напої, можна охарактеризувати як продукти, які призначені для систематичного вживання в їжу в складі звичних раціонів людей різних вікових груп, що здатні поперед-

Таблиця

Хімічний склад порошку морінги (на 100 г)

Харчові нутрієнти / енергетична цінність, кДж	Вміст, г
1	2
Волога	7,5
Білки	27,1
Жири	2,3
Вуглеводи	38,2
Харчові волокна	19,2
Мінеральні речовини, мг	
Ca	2003,0
K	1324,0
S	870,0
Mg	368,0
P	204,0
Fe	28,2
Вітаміни (або провітаміни), мг	
Вітамін Е	113,0
Вітамін В2	20,5
Вітамін С	17,3
Вітамін В3	8,2
Вітамін В1	2,6
В-каротин	16,3
Енергетична цінність	857,72

жати виникнення захворювань та покращувати стан здоров'я за рахунок своїх функціональних властивостей [1]. До таких напоїв можливо додавати морінгу у якості збагачувача.

Морінга – засухоустійке швидкозростаюче тонке дерево з товстою, білувато-сірою корою, крихкими гілками, які утворюють пониклу крону і ароматними жовто-білими квітами, зібраними у звисаючого суцвіття. Вона росте в субтропічному і тропічному кліматі на висоті від 0 до 2000 метрів над рівнем моря, на піщаних ґрунтах. Батьківщиною вважаються передгір'я Гімалаїв, однак сьогодні морінга успішно культивується в Азії, Африці, Індії, Мексиці, Центральній і Південній Америці [2].

Морінга, що росте в посушливих районах, визнана цінною і універсальною харчовою рослиною, що сприяє боротьбі з недоїданням в бідних країнах. Її листя вважаються хорошим

джерелом заліза, кальцію, магнію, калію і фосфору, вітамінів групи В, вітамінів А, К і С, необхідних для нормальної життєдіяльності людського організму.

У цієї рослини їстівний корінь, листя, квіти, незрілі стручки, зрілі насіння. Фізіологічні функції морінги полягають у підтримці оптимального балансу рівня цукру в крові; покращенні травлення; зниженні рівня холестерину; протидії запалення і ризику онкологічних захворювань [3].

Встановлено, що доцільно використовувати морінгу для збагачення гарячих і холодних страв, напоїв у вигляді порошку, хімічний склад якого наведено у таблиці [4].

Порошок із листя морінги дрібний, фісташкового кольору, з ароматом та присмаком горіхів.

Розроблено рецептуру смузі «Морінга» функціонального призначення

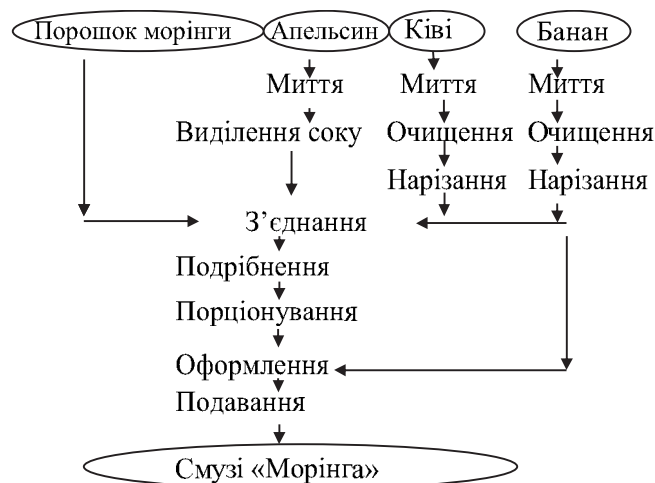


Рис. – Технологічна схема приготування смузі «Морінга»

для людей, які страждають на ожиріння. Технологічна схема приготування смузі «Морінга» представлена на рисунку.

При оцінці якості напою встановлено, що смузі жовто-зеленого кольору, однорідною, з вкрапленнями кісточок ківі, консистенцією, приємними, властивими свіжим фруктам, запахом та смаком.

Висновки: Таким чином, завдяки особливостям хімічного складу порошку із листя морінги та його органолептичним властивостям, він може використовуватись як функціональний інгредієнт у складі різних страв.

Встановлена доцільність введення в рецептуру технології напоїв порошку з листя морінги для підвищення їх біологічної цінності.

Література

1. Місце функціональних напоїв у харчуванні людини [Текст] / Т.Г. Лемзякова, к. мед. н., доцент; О.О. Аліфел, Ю.Ю. Тимошенко // Ліки України. – 2015. – №2 – с.25
2. Полина Глебова Моринга или польза для всего. – <http://lookbio.ru>
3. Erwin G. Bruhns «Моринга масличная. Чудо-дерево от Гималаев».- “Mentalo”, 2013 – 57с.
4. Moringa Oleifera – Один Superfood чтобы управлять ими всеми! – <http://moringatrees.org>