

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Базилік у технологіях ресторанної продукції

А.М. Бідзюра, О.М. Усатюк

Національний університет харчових технологій

Базилік запашний (*Ocimum basilicum* L.) – це однорічна трав'яниста рослина, яка належить до сімейства м'ятних трав, або ж губоцвітних. Базилік з солодким пряним ароматом і солодкувато-гіркуватим смаком використовують як у свіжому, так і сушеному вигляді у технологіях продукції ресторанного господарства. Мікронутрієнтний склад базиліку представлено у таблиці [1].

Таблиця

Мікронутрієнтний склад свіжого і сушеного базиліку (на 100 г)

Мікронутрієнти	Свіжий базилік	Сушений базилік
Вітаміни і вітаміноподібні речовини		
Вітамін А, мкг	264	37
β-каротин, мкг	3142	378
Лютеїн+Зеаксантин, мкг	5650	1150
Вітамін Е, мг	0,8	10,7
Вітамін К, мкг	414,8	1714,5
Вітамін С, мг	18	0,8
Вітамін В ₂ , мг	0,08	1,2
Вітамін В ₅ , мг	0,21	0,84
Вітамін В ₆ , мг	0,16	1,34
Вітамін В ₉ , мкг	68	310
Холін, мг	11,4	54,9
Мінеральні речовини		
К, мг	295	2630
Са, мг	177	2240
Mg, мг	64	711
Р, мг	56	274
Fe, мг	3,17	89,8

Аромат базиліку визначає ефірна олія (від 3,5 до 5 %), до складу якої входять такі ароматичні речовини, як лімонен, ліналоол, 1,8-цинеол, фенхон, α-терпінеол, камфора, цис-гераніол, β-каріофілен, γ-кадінен, α-бісаболол. Комплекс біологічно активних речовин базиліку обумовлює його протисудомну, антисептичну, протизапальну, болезаспокійливу, тонізуючу дію, здатність збуджувати апетит і посилювати секрецію травних залоз.

Перспективним для закладів ресторанного господарства є розширення асортименту безалкогольних напоїв власного виробництва з використанням базиліку у поєднанні з іншою пряно-ароматичною сировиною. Це дозволить отримувати освіжаючі, тонізуючі, загальнозміцнюючі низькокалорійні напої з оригінальним смако-ароматичним профілем та збалансованим вітамінно-мінеральним складом, який відповідає принципам здорового харчування.

Література

1. USDA National Nutrient Database for Standard Reference [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://ndb.nal.usda.gov/>