

98. ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ ЕКСТРАКТІВ У ВИРОБНИЦТВІ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

В.Д. Іванова, І.Л. Ясінська

Національний університет харчових технологій

Останнім часом серед споживачів постійно зростає інтерес до здорової їжі, що у мінімальній кількості містить харчові добавки. Особливо активно підтримують та розвивають цю тенденцію сучасні заклади ресторанного господарства, пропонуючи своїм клієнтам нові оригінальні харчові продукти. Перспективним для виробництва харчової продукції оздоровчого профілю є використання рослинних екстрактів. Останні можуть надавати звичним стравам нові незвичайні органолептичні властивості, є джерелом широкого спектру біологічно активних речовин та можуть замінити ряд харчових добавок. Зокрема, деякі з них володіють високою антиокисною здатністю, у зв'язку з чим

можуть сприяти кращому зберіганню харчових продуктів. Рослинні екстракти зручні для введення в харчовий продукт.

Розроблено безалкогольний напій з високим вмістом речовин антиоксидантної дії. Як функціональні інгредієнти використано водні екстракти пагонів чорниці, трави орегано. Для покращення органолептичних властивостей до складу напою включено апельсиновий сік в кількості 25 %.

У готовому напої визначено вміст сполук антиоксидантної дії: фенольних речовин (з використанням реактиву Фоліна – Чокальтеу), аскорбінової кислоти (з використанням реактиву Тільманса). Загальний вміст фенольних сполук у 100 мл напою склав 35 мг GAE, вітаміну С - 23 мг.

Визначено антирадикальну активність напою з використанням стабільного хромоген-радикалу 2,2-дифеніл-1-пікрилгідразилу (ДФПГ), яка становить $2,96 \pm 0,049$ мМ-екв аскорбінової кислоти.

Напій має приємні оригінальні органолептичні показники: жовто-коричневий колір, слабо виражений цитрусовий аромат з пряними нотами, смак гармонійний, кисло-солодкий, освіжаючий.

Використання екстрактів не ускладнює технологію виготовлення напою, дозволяє легко розширити асортимент продукції ресторанного закладу без використання штучних харчових добавок.