

16. ФУНКЦІОНАЛЬНІ ІНГРЕДІЄНТИ ДИКОРΟΣЛИХ ЯГІД ЯК ЗБАГАЧУВАЧІ МОЛОЧНИХ СЕРЕДОВИЩ

Г.О. Сімахіна
С.В. Халапсіна

Національний університет харчових технологій

Серед харчових чинників, що мають особливе значення для здоров'я людини, найважливіша роль належить повноцінному і регулярному постачанню організму вітамінами та біогенними мінеральними елементами. На цій основі ґрунтується формування і розвиток виробництва збагачених мікронутрієнтами харчових продуктів.

Одним із найбільш привабливих технологічних середовищ для збагачення функціональними інгредієнтами є молоко і молокопродукти. Саме введення до їхнього складу вітамінів та мінеральних речовин можна розглядати як ефективний, надійний спосіб корегування раціону харчування населення, передусім дітей дошкільного і шкільного віку.

Відомо, що вітамінний склад молочних і кисломолочних продуктів представлено в основному вітамінами А, В₂ і β-каротином. Дуже мало в молоці вітаміну С, нестача якого за узагальненими даними виявляється у 80...90 % населення. Тому збагачення молочних середовищ треба здійснювати передусім аскорбіною кислотою з такого розрахунку, щоб вживання, наприклад, однієї склянки вітамінізованих молочних напоїв забезпечило понад 10 % необхідної норми аскорбінової кислоти. Для цього достатньо ввести у вибране молочне або кисломолочне середовище вітамін С з розрахунку 140...160 мг/л.

Більш доцільним ми вважаємо збагачення молочних середовищ не чистим моно препаратом аскорбінової кислоти, а вводити її у складі комплексних рослинних збагачувачів, у яких вітамін С міститься в оптимальному співвідношенні з іншими цінними компонентами, наприклад поліфенольними сполуками. Ми дослідили біохімічний склад дикорослих ягід – глоду, шипшини, смородини, чорниці тощо і з'ясували, що за вмістом вітаміну С вони значно перевищують культивовані рослини: для різних видів ягід цей показник складає від 276 до 725 мг%; високою є концентрація поліфенольних сполук – від 1215 до 2095 мг%, сума цукрів – від 4,3 до 8,9 %. Отримані дані дають підстави стверджувати, що саме дикорослі культури мають посісти важливе місце при створенні нових функціональних продуктів, напоїв, у тому числі на молочній основі. Зважаючи на сезонність цих культур, їх необхідно консервувати, наприклад низькотемпературним сушінням або заморожуванням.