

31. ВИРОБНИЦТВО ВЕРШКОВОГО МАСЛА ЗБАГАЧЕНОГО РОСЛИННОЮ КЛІТКОВИНОЮ

А.В. Філенко, О.О. Хижняк

Національний університет харчових технологій

Вершкове масло є одним з найуживаніших серед молочних продуктів. За добу здорова людина має вживати мінімум 10 грам, але не більше 30 грам. До складу вершкового масла входять жирні кислоти, вуглеводи, вітаміни групи В, А, Е, D, РР, білки, кальцій, залізо, фосфор, калій, мідь, цинк, марганець, магній, натрій.

В зв'язку з нестачею у щоденному харчуванні основних мікроелементів, які є життєво необхідними для організму, пропонують збагачувати традиційні щоденного споживання рослинними інгредієнтами, які мають добру засвоюваність і біологічну дію на організм людини.

Широку популярність в наш час набуло використання клітковини з рослинної сировини у якості збагачувача харчових продуктів, тому її сміливо можна використовувати в якості рослинних інгредієнтів у виробництві вершкового масла.

Таблиця. Хімічний склад базового і збагаченого продукту

Вміст компонентів в 100 г продукту	Вершкове масло	Вершкове масло збагачене клітковиною зародків пшениці і виноградних кісточок
Білки, г	0,5	1,1
Жири, г	82,5	65
Вуглеводи, г	0,8	23,5
Вітамін А, мг	0,59	1,5
Вітамін Е, мг	2,20	5,85
Вітамін С, мкг	0,005	0,15
Вітамін В1, мг	0,002	0,53
Вітамін В5, мг	0,03	5,6
Вітамін В6, мг	0,004	0,8
Фосфор, мг	3,32	6,35
Калій, мг	2,25	4,90
Магній, мг	2,55	3,10
Натрій, мг	1,77	3,55
Селен, мкг	-	0,0024

Клітковина починає свою роботу ще в роті: стимулюючи слиновиділення, вона покращує роботу травної системи. Потрапляючи в шлунок, клітковина активно вбирає рідину, збільшуючись в 5 — 6 разів. Завдяки цьому швидше настає відчуття насичення. Переміщаючись в кишечник, клітковина починає активно сорбувати (вбирати, як губка) шкідливі речовини, що надходять з їжі і накопичуються в результаті діяльності організму. Впливаючи на стінки кишечника, клітковина стимулює його діяльність, і очищення цього важливого органу відбувається швидко і без проблем. Клітковина зв'язує холестерин і жовчні кислоти, завдяки чому знижується ризик розвитку захворювань серця і судин, появи каменів у жовчному міхурі. Вона сприяє синтезу вітамінів (і сама містить їх), нормалізує мікрофлору кишечника, виводить важкі метали з організму. Клітковина є

поживною речовиною, яка не забезпечує організм енергією, але бере активну участь в його життєдіяльності.

Останнім часом використання клітковини у різних галузях харчової промисловості отримало високу оцінку. Це пов'язано з її унікальною здатністю зв'язувати воду і жир, простотою застосування, поліпшенням структури продукту і наданням йому функціональних властивостей. Норма клітковини в щоденному раціоні дорослої людини — від 25 до 30 грамів.

Клітковина не тільки зробить продукт корисним, оздоровчим чи функціональним, а й покращить стан здоров'я споживачів продуктів з їхнім вмістом.

Вершкове масло, збагачене клітковиною зародків пшениці і кісточками винограду, за своїм хімічним складом стане більш насиченим вітамінами і мінералами.

З порівняльної таблиці видно що збагачене масло містить в більшій кількості комплекс вітамінів і мінералів, що робить його кориснішим, тому збагачення вершкового масла клітковиною зародків пшениці і кісточок винограду зробить його ще кориснішим.