

ЛОФАНТ ЯК СИРОВИНА ДЛЯ НАПОЇВ

Дітріх І.В., к.х.н,
Івашина В.С.

Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ

Сучасні ресторани технології розвиваються досить швидкими темпами. Основним напрямком розвитку технологій є розробка нових продуктів харчування, що містять природні комплекси біологічно активних речовин, які сприяють нормалізації роботи всіх органів організму людини.

Однією з перспективних груп напоїв є безалкогольні на пряно-ароматичній рослинній сировині, які мають певну харчову та біологічну цінність з вираженими смаковими властивостями. Значна частина таких напоїв має лікувальну дію [2].

Лофант анісовий (*Lophanthus anisatus* Benth) – багаторічна, лікарська та медоносна рослина з родини губоцвітих. У 100 г листя лофанту міститься, г білків – 3,9, жирів – 0,9, вуглеводів – 15. Під час вегетації в наземній частині лофанту накопичується 15 % цінної ефірної олії, яка в своєму складі містить 70-80 % метилхавіколу, завдяки чому рослина набуває сильного анісового запаху [1].

Трава лофант вважається найпотужнішим біостимулятором, тому її часто називають «північним женьшенем», має сильну антивірусну та антимікробну дію. Листя цієї рослини використовують для зміцнення і підвищення імунітету. Крім цього трава здатна сповільнювати процеси старіння і нормалізувати метаболізм, очищати організм від шлаків, радіонуклідів, токсинів та інших шкідливих речовин. Лофант застосовується при лікуванні бронхіальної астми, пневмонії, бронхітів, для інгаляцій при тонзилітах і ангінах. Його використовують для боротьби із захворюваннями сечостатевої системи, шлунково-кишкового тракту, щитовидної залози, печінки, серця і судин. Ця рослина здатна нормалізувати тиск і стимулювати процес травлення [3].

Для розробки рецептури нового виду чаю «Healthy» з функціональними властивостями використовують листя лофанту. До складу цього напою входять: мед, обліпіха, м'якоть маракуї, яблуко та лофант у кількості 5% на порцію. Чай «Healthy» має солодкуватий смак з вираженим присмаком фруктів та з ноткою «свіжості і прохолоди». Ефірна олія, що міститься у листі лофанту, надає напою оригінальний смак і запах.

Отже трава лофант є перспективною сировиною для розробки рецептур напоїв цілеспрямованої дії.

Література

1. Волгарева М. Н., Скуріхін І, М Хімічний склад харчових продуктів - М .: Агропромиздат, 1987. - с. 247
2. Грисюк Н.М., Клин Є.К. Дикорослі харчові технічні та медоносні рослини України: Довідник. - К.: Урожай, 1993. - с. 93
3. Дудкін М. С., Щелкунов Л. Ф. Нові продукти харчування. - М .: Наука, 1998. - с. 152

