

Отримання вершкового масла оздоровчого призначення

Ірина Гаврилова, Алла Башта

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Основою здорового харчування є збалансованість раціону за всіма харчовими речовинами. Раціон харчування необхідно оптимізувати за рахунок розширення асортименту оздоровчих продуктів з підвищеною харчовою цінністю. Такими продуктами можуть бути харчові продукти на молочній основі, зокрема вершкове масло, яке користується широким попитом у різних груп населення і є джерелом цінних нутрієнтів.

Матеріали та методи. У процесі досліджень вихідної сировини, напівфабрикатів та готового продукту використовували загальноприйняті методи досліджень, серед яких титриметричні, фотоколориметричні, рефрактометричні та органолептична оцінка. Метою роботи є обґрунтування вибору сировини та удосконалення способу отримання вершкового масла оздоровчого призначення.

Результати та обговорення. Вершкове масло – високожирний харчовий продукт, який отримують з вершків молока. Масло є цінним продуктом завдяки наявності в ньому крім молочного жиру, білкових і мінеральних речовин, вітамінів.

На сьогодні відомо, що пріоритетним і доцільним є поєднання тваринних та рослинних джерел. Тому нами запропоновано для отримання вершкового масла оздоровчого призначення в якості функціональних збагачувачів таку рослинну сировину, як насіння льону та базилік.

Обрана сировина є природним постачальником до організму людини біологічно активних речовин, що належать до категорії есенціальних.

Насіння льону є джерелом – незамінних поліненасичених жирних кислот, вітамінів, мінеральних речовин, харчових волокон. В результаті його споживання знижується ймовірність утворення тромбів у серці, легенях, мозку, знижується високий кров'яний тиск, зменшується ризик виникнення інфарктів, мікроінфарктів, аритмії, захворювань, пов'язаних із клапанами серця, коронарними серцевими розладами [1].

Базилік містить дубильні речовини, глікозиди, сапоніни, вітаміни, мінеральні солі. Він піднімає загальний тонус, стимулює серцеву діяльність та збуджує апетит [2].

Експериментальним шляхом було встановлено, що кількість внесення насіння льону до вершкового масла становить – 5%, а базиліку – 1%. Запропоновані функціональні збагачувачі вносяться на стадії механічного оброблення зерна у вигляді порошку, внаслідок чого відбувається повне розподілення добавок в маслі.

Нами було проведено аналіз органолептичних та фізико-хімічних показників збагаченого масла. Визначено, що саме такі співвідношення будуть підвищувати харчову цінність та задовольняти смакові та фізико-хімічні властивості продукту.

Висновки. Таким чином, ми передбачаємо, що збагачення рецептури вершкового масла обраними рослинними добавками буде сприяти формуванню приємного смаку масла та підвищити його харчову цінність і дозволить розширити асортимент продуктів оздоровчого призначення.

Використана література.

1. Стеценко, Н. О. Дослідження процесу набухання насіння льону при різних температурах. / Н. О. Стеценко, А. О. Цільницька, А. Ю. Кутна, Ю. В. Сидоренко // Здобутки, проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного та туристичного бізнесу: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції, 29 - 30 жовтня 2012 р. - К.: НУХТ, 2012 р. - 409 с.

2. Balasundram N. Phenolic compounds in plant and agri-industrial byproducts: antioxidant activity, occurrence, and potential uses / N. Balasundram, K. Sundram, S. Samman // Food Chemistry. 2006. - V. 99, №1. - P. 191-203.