

31. Обґрунтування вибору ягід бузини чорної для виробництва пастили оздоровчого призначення

Інна Коберник, Наталія Стеценко

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Асортимент кондитерських виробів постійно оновлюється, розширюється за рахунок використання традиційних і не традиційних видів сировини.

Серед асортименту цукристих кондитерських виробів особливе місце займають пастильні вироби, які мають збиту драгелеподібну консистенцію, що надзвичайно привабливо споживачів. Однак, в їх рецептурі достатньо висока масова частка цукру білого - до 48,0 %, що призводить до суттєвої надлишкової калорійності виробів та незбалансованості хімічного складу [1].

Ураховуючи особливості формування якості пастильних виробів в процесі виробництва та властивостей запропонованої нетрадиційної сировини, визначено необхідність дослідження біохімічного складу ягід бузини чорної, в якості складника рецептури для пастили оздоровчого призначення.

Матеріали та методи. При створенні продукції оздоровчого призначення доцільно приділити увагу тій сировині, біохімічний склад якої можливо дослідити експериментальним шляхом. Також необхідно з'ясувати фізіологічну дію сировини, що використовується.

Ягоди бузини чорної здавна відомі населенню як лікарська, технічна і харчова сировина. У них містяться антоціани, аскорбінова кислота, каротин, рутин, самбуцин, хризантемін, дубильні речовини (0,29-0,34 %), карбонові кислоти і амінокислоти (тирозин), цукри, сліди ефірних олій [2].

За стандартними методиками було визначено вміст фенольних сполук, барвних речовин та вітаміну С в ягодах бузини чорної.

Результати та обговорення. Пастила представлена на ринку України такими видами: пастила яблуко-слива, яблуко-вишня, яблуко-груша, яблуко-лимон, а також з полуницею, гарбузом, чорницею, м'ятою, малиною.

Тому доцільно дослідити властивості ягід бузини для створення нового виду пастили: яблуко-бузина.

У ході проведених досліджень було визначено, що ягоди бузини чорної містять: 1080,00 мг/100 г фенольних сполук; 750,30 мг/100 г барвних речовин, що в основному представлені антоціанами; 58,43 мг/100 г аскорбінової кислоти.

Як бачимо, основні БАР бузини чорної в основному представлені фенольними сполуками, тому мають різнобічну лікувально-профілактичну дію (здатні підвищувати імунітет, зв'язувати вільні радикали, зміцнювати судини серця та мозку).

Слід зазначити, що завдяки наявності в складі дикорослих ягід біологічно активних речовин, поре із дикорослої сировини мають високу біологічну цінність.

Висновки. Результати досліджень показали, що плоди дикорослих ягід є джерелом біологічно активних речовин і продукти, отримані з них (ягідне пюре), можуть використовуватись для збагачення харчових середовищ БАР та підвищення їх антиоксидантних властивостей.

Література

1. Сирохман І.В., Лебединець Т.В. Асортимент та якість кондитерських виробів. Київ: Центр наукової літератури, 2009. 636 с.
2. Хомич Г.П., Ткач Н.І. Використання дикорослої сировини для забезпечення харчових продуктів БАР: монографія. Полтава: РВВ ПУСКУ, 2009. 159 с.