

Суміш прянощів «Духмяні»

Артем Лисенко, Світлана Бажай-Жежерун,

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Прянощі – це продукти рослинного походження (висушені або у свіжому вигляді частини прямих рослин), які містять ефірні олії, алкалоїди і глікозиди, мають сильний пряний аромат, часто різкий пекучий смак [1]. Прянощі та їх суміші, призначені для поліпшення смакових і ароматичних якостей харчових продуктів і готових страв.

Прянощі активізують обмін речовин, сприяють підвищенню захисних функцій організму, деякі відомі своїми бактерицидними і антиоксидантними властивостями, поліпшують засвоєння їжі. Це відбувається не тільки в результаті більш інтенсивного виділення травних соків, але і за рахунок того, що прянощі є каталізаторами багатьох ферментативних процесів. Вони відіграють також велику роль щодо виведення з організму екзогенних та ендогенних токсинів [2].

Метою роботи є розроблення рецептури та дослідження основних показників якості суміші прянощів на основі вітчизняної сировини.

Матеріали і методи. В роботі використано аналітичні та розрахункові методи дослідження. Харчову цінність продукту визначали розрахунковим методом. Для отримання суміші прянощів “Духмяні” використовували пряно-ароматичну сировину: петрушку, лавровий лист, селеру, м'ята, майоран, базилік, кріп та коріандр.

Результати. На сьогодні існує великий асортимент прянощів, але в основному на лавках магазинів ми можемо побачити суміші прянощів до складу яких ходять різні прянощі в певних пропорціях. Найпопулярнішими сумішами прянощів є: до картоплі, макаронів, перших страв, м'яса, курки, італійські, грузинські. Усі ці суміші мають різний склад, але майже всі містять чорний, червоний, білий перець. Перець є досить гострим і не щадним до слизових оболонок шлунково-кишкового тракту, тому не всі споживачі можуть використовувати такі пряні суміші для приготуванні їжі.

Нами запропоновано рецептуру суміші прянощів, яка містить компоненти у наступних співвідношеннях: петрушка - 15 %, лавровий лист - 2 %, селера - 20 %, м'ята - 3 %, майоран - 20 %, базилік - 20 %, кріп - 15 %, коріандр - 5 %.

Розроблена суміш прянощів має вишуканий смак та щадний вплив на шлунково-кишковий тракт, що дозволяє розширити коло споживачів, включаючи тих, яким не можна вживати гостру їжу.

Спосіб виробництва суміші прянощів “Духмяні” складається з наступних етапів: підготовка сировини, інспектування, промивання, сушіння, розмелювання, просіювання, змішування, пакування та маркування, зберігання.

Визначено органолептичні та основні фізико-хімічні показники якості розробленої суміші прянощів “Духмяні”, розраховано харчову цінність. Встановлено, що внесення до рецептури харчових продуктів дозволить не лише поліпшити смакові властивості, але й збагатити їх біологічну цінність, зокрема підвищити вміст вітамінів групи В, РР, β-каротину та мінеральних сполук - кальцію, магнію, заліза, міді, селену.

Висновки. Розроблення рецептури та способу виробництва суміші прянощів “Духмяні” має соціально-практичне значення, оскільки дозволяє розширити асортимент сумішей прянощів, які можуть бути використані для широкого кола споживачів.

Література.

1. Шидловська, О.Б. Харчові та дієтичні добавки, прянощі та приправи: конспект лекцій для студ. освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 181 “Харчові технології” денної та заочної форм навчання / О.Б. Шидловська, О.В. Арпуль, О.М. Тищенко. – К.: НУХТ, 2017. – 299 с.
2. Нартов Е.В. Пряности для кулинарии и здоровья / Е.В. Нартов // Veda Press. – 2009. – 268 с.