

9. Доцільність використання сушених ягід журавлини у технології виробів з пісочного тіста

Дейниченко Л.Г.
Зорін М.І.

Національний університет харчових технологій

Останнім часом особливо актуальними стали розробки щодо добору й впровадження у виробництво добавок природного походження на основі фруктово-ягідної сировини, яка містить складний комплекс речовин у співвідношеннях, дозованих природою. За своєю біохімічною природою такі добавки діють на організм людини більш м'яко, ніж харчові добавки синтетичного походження, що робить їх ідеальною сировиною для виробництва нових харчових продуктів, в тому числі функціонального та оздоровчого призначення. До таких добавок можна віднести ягоди журавлини та продукти її переробки.

Засушена журавлина містить у своєму складі безліч корисних і цінних для організму макро- і мікронутрієнтів, зокрема жирні кислоти, пектинові речовини, вітаміни С, Е, РР, групи В, а також мінеральні речовини – кальцій, купрум, фосфор, натрій, цинк, селен, залізо[1]. До того ж, у ягодах журавлини міститься цілий ряд мінорних речовин, необхідних для здорового розвитку людського організму, зокрема:

- флавоноїди, необхідні для нормалізації роботи кровоносних судин та підтримання правильної роботи систем кровообігу, що перешкоджає розвитку атеросклерозу головного мозку;
- таніни, здатні активувати механізм ущільнення судинно-тканинних мембран, що перешкоджає надходженню токсичних речовин до життєво важливих органів і допомагає збереженню ендогенної аскорбінової кислоти і рівня глікогену;
- тритерпеноїди приймають участь у регуляції водно-сольового обміну, тонізують діяльність ЦНС, виявляють гіпотензивний, протизапальний, антимікробний і протиалергічний ефекти.

Таким чином, використання сушених ягід журавлини у виробництві пісочного печива дає змогу розширити асортимент виробів із підвищеною біологічною цінністю, а також удосконалити і поліпшити якість харчування населення України.

Список використаної літератури

1. Колотий Т.Б. Аналитические характеристики пектина из некоторых видов дикорастущих плодов и ягод предгорной зоны Адыгеи/ Т.Б.Колотий, З.Н. Хатко // Новые технологии.– 2012.– №3.– С. 1-4.