

## **ВИКОРИСТАННЯ ЛІКАРСЬКОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ СОУСУ ЕМУЛЬСІЙНОГО ТИПУ**

**Устименко І.М., доцент кафедри технології  
ресторанної і аюрведичної продукції  
Піпка Р.В., здобувач II курсу ОС “Магістр”  
кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції  
Національний університет харчових технологій,  
м. Київ**

У раціоні населення України спостерігається дефіцит як поліненасичених жирних кислот (ПНЖК), так і біологічно активних речовин (БАР). У той же час соуси, зокрема дресинги, можуть виконувати роль приправи для надання кулінарної продукції смакових властивостей та додаткового джерела ПНЖК та БАР за рахунок використання у їх складі рослинної сировини, що є актуальним завданням.

Для інтенсифікації технологічного процесу отримання дресингів рекомендовано застосовувати дрібнодисперсну харчову емульсію на основі збалансованої за жирнокислотним складом купаженої олії (гарбузова+лляна). Лляна олія є джерелом ПНЖК, особливо омега-3 та сприяє стимулюванню імунітету. Гарбузова олія містить у своєму складі ефірні олії, вітаміни, зокрема А та групи В, фосфоліпіди, флавоноїди, фосфатидилхолін.

Для надання дресингу функціональних, колірних і смакових властивостей як рослинну сировину рекомендовано використовувати спіруліну та м'яту перцеву.

Спіруліна у вигляді порошку містить до 60 % білків, у складі яких входять майже усі незамінні амінокислоти, багата на аргінін (6 % від загального білка), вітаміни – А, С, D, містить фолієву кислоту. Спіруліна відрізняється високим вмістом мінеральних речовин (мг/кг) – кальцію (180), фосфору (8280), калію (14353), магнію (1663) та є джерелом антиоксиданта фікоціоніну, антиоксидантна активність якого у 20 разів перевищує за вітамін С. Складові спіруліни позитивно впливають на серцево-судинну систему.

М'ята перцева є джерелом цінної ефірної олії, вміст якої в листках коливається від 1,3 до 4,8 %. Також складові листя м'яти перцевої виявляють антисептичну, спазмолітичну, протизапальну, дезінфікуючу дії та покращують травлення.

Висновки. Використання гарбузової та лляної олії у вигляді дрібнодисперсної харчової емульсії, спіруліни та м'яти перцевої у технології дресингів дасть змогу підвищити вміст ПНЖК, БАР і

мінеральних речовин та розширити асортимент кулінарної продукції підвищеної харчової цінності.

Науковий керівник – доктор техн. наук,  
професорка Неміріч О.В.