

## **8. ПЕРСПЕКТИВИ РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ МАСЛЯНОЇ ПАСТИ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ З МІКРОНУТРІЄНТАМИ ЧОРНИЦІ**

**Т.О. Рашевська  
О.В. Яценко**

*Національний університет харчових технологій*

**Л. А. Осіпова, Т. С. Лозовська**

*Одеська національна академія харчових технологій*

В сучасному суспільстві дедалі гостріше постає питання щодо посилення важелів немедикаментозного аліментарного профілактичного регулювання результатів негативного техногенного впливу на організм людини. І як результат, -

підвищена увага до розроблення продуктів з багатовекторними профілактичними властивостями.

Вершкове масло займає одне з провідних місць серед продуктів харчування українських споживачів. Проте, дедалі більшої актуальності набувають функціональні продукти пониженої жирності, зокрема, масляні пасти. При виборі добавки ми керувалися її функціональними властивостями та здатністю поєднуватися із молочно-жировою основою продукту. Поряд з відомими добавками із рослинної сировини, такими як полісахариди інулін та пектин, кріопорошки із бруньок чорної смородини, моркви та буряку червоного столового досить актуальним є використання плодів чорниці звичайної (*Vaccinium myrtillus L.*). Вони містять широкий спектр макро- та мікронутрієнтів, а також, відповідно до результатів клінічних досліджень, проведених українськими та закордонними фахівцями, демонструють антиоксидантну, імуномодельюючу, гомеостатичну, нейропротекторну, антидепресантну дію та гіпоглікемічну і гіпохолестеричну властивості. Нами було розроблено рецептуру та технологію масляної пасти з мікронутрієнтами чорниці та досліджено виготовлені модельні зразки. За результатами комплексних досліджень було встановлено факт поліпшення пластичності, підвищення термостійкості та зниження витікання рідкого жиру у порівнянні з контрольним зразком вершкового масла "Селянське" з м.ч.ж. 73,0 %. Отримані зразки мали приємний, вишуканий смак. Планується подальше опрацювання даного напрямку.