

# ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ МАСЛЯНОЇ ПАСТИ З ПОРОШКОМ ІЗ ЧЕРВОНОГО СТОЛОВОГО БУРЯКА

**Подковко О.А., аспірант кафедри технології молока і молочних продуктів  
Національний університет харчових технологій, м. Київ**

На сьогодні в світі популярним і актуальним є розроблення харчових продуктів, які володіють функціональними властивостями. Адже, здебільшого, саме від способу харчування залежить стан нашого здоров'я. Досягти цього можна шляхом додаванням до складу харчових продуктів повсякденного вжитку біологічно активних добавок, отриманих із натуральної сировини. На кафедрі технології молока і молочних продуктів НУХТ розроблено технологію масляної пасти з порошком із червоного столового буряка. До молочної основи масляної пасти, окрім порошку буряка також входить насіння льону та інулін. На склад даної масляної пасти отримано патент України на корисну модель [1].

Червоний столовий буряк містить у своєму складі складний комплекс хімічних сполук, який дозволяє вважати його цінним лікувально-дієтичним продуктом. Бетаїн, органічні кислоти, клітковина підсилюють перистальтику кишечника. Кобальт, який міститься у буряку використовується організмом для синтезу вітаміну В<sub>12</sub>, а разом із фолієвою кислотою приймає участь в утворенні еритроцитів. Пектинові речовини овочу здатні нейтралізувати токсичні продукти, що утворюються в шлунково-кишковому тракті, і зв'язують солі важких металів [2]. Насіння льону є одним із цінних джерел комплексу біологічно активних мікронутрієнтів. Поліненасичені жирні кислоти  $\omega$ -3 і

ω-6, які містяться у насінні льону покращують ріст молодого організму, підвищують репродуктивні функції, позитивно позначається на процесі тромбоутворення, тонусі кровоносних судин, сприяють виведенню холестерину з крові [3]. Інулін, як біологічно активну добавку лікувального та профілактичного харчування рекомендовано застосовувати при наступних захворюваннях: ішемічній хворобі серця, цукровому діабеті, ожирінні, атеросклерозі, онкології, остеохондрозі, інфекційних захворюваннях, при стресових станах [4].

Охарактеризувати властивості готового продукту можна за допомогою такого показника, як ступінь руйнування структури [5]. Руйнування структури проводили на дев'ятий день зберігання масляної пасти з порошком із червоного столового буряка та визначали глибину занурення конусу на пенетрометрі АП-4/2. За отриманими даними розраховували ступінь руйнування структури. Контролем у даному дослідженні було масло.

Так, отримані результати показали, що руйнування структури масляної пасти з порошком із червоного столового буряка становить 75 %, у той час як у вершкового масла – 80 %. За отриманими результатами досліджень можна сказати, що у масляній пасті переважає коагуляційна структура, у той час як у вершкового масла – кристалізаційна. Таким чином, внесений комплекс рослинних харчових добавок покращує якість масляної пасти.

Науковий керівник – д-р техн. наук, професор Рашевська Т.О.

#### Література

1. Патент 84518 UA, МПК А23С 15/16 (2006.01) Склад масляної пасти з порошком із червоного столового буряка / Іванов С.В., Рашевська Т.О., Подковко О.А.; власник Національний університет харчових технологій. – заявл. 15.04.2013; опубл. 25.10.2013, Бюл. № 20, 2013р.
2. Формазюк В.И. Энциклопедия пищевых лекарственных растений: Культурные и дикорастущие растения в практической медицине / В.И. Формазюк – К.: Издательство А.С.К., 2003. – 792 с.
3. Юрченко О.О. Насіння льону та продукти на його основі як природні антиоксиданти / О.О. Юрченко // Хранение и переработка зерна. – 2011. – № 4 (142). – С. 66-67.
4. Thomas Barclay. Inulin – a versatile polysaccharide with multiple pharmaceutical and food chemical uses / Thomas Barclay, Milena Ginik-Markovic, Peter Cooper, Nickolai Petrovsky // J. Excipients and Food Chem. – 2010. – № 1(3). – P. 27-50.
5. Качераускис Д.В. Реологические и некоторые структурные свойства масла и методы их определения // Тр. Литовский филиал. ВНИИМС. – 1974. – т. 9 – С. 123-145.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕТОДОВ СЕНСОРНОГО АНАЛИЗА МОДЕЛИРОВАНИИ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОГО ПРОФИЛЯ ИГРИСТЫХ ВИН С ЗАДАНЫМИ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИМИ СВОЙСТВАМИ

Рамм Ю. А., студент ОКУ «Магистр» факультета ТВКПиТ  
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса

Вино – сложный товароведческий объект, богатство и разнообразие ассортимента которого обеспечивают более 800 идентифицированных соединений. Большая часть их находится в минимальных количествах, сложно определяемых с помощью фи-