

15. Дослідження реологічних властивостей крем-меду з грецькими горіхами

Дмитро Донченко, Оксана Точкова

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Вступ. Про користь горіхів з медом знають багато. Крем-мед з грецькими горіхами за своєю ефективністю можна порівняти з деякими лікарськими засобами. Систематичне або курсове вживання горіхів з медом позбавляє від безсоння і зменшує головні болі при мігрені.

Матеріали і методи. Крем-мед з грецькими горіхами характеризується структурними реологічними властивостями, що залежать від хімічних складових компонентів, що входять до цього складу і впливають на в'язкість. Їх дія буде доповнена хімічними сполуками, присутніми в складі волоських горіхів: Вітаміни С, К і Р, жирні масла, білкові речовини, амінокислоти. Це тільки на перший погляд здається, що корисних компонентів не так багато. Насправді, комбінації цих речовин запускають важливі хімічні реакції, що призводить до лікувальних ефектів. Навіть просте поєднання горіхів з медом дозволяє отримати результати, на які можна розраховувати лише при використанні ліків.

Результати. Мед в складі унікальної за властивостями суміші виступає не тільки як джерело корисних речовин, але і провідника. Його фізичні дані дозволяють багаторазово посилювати ефективність біологічно активних інгредієнтів. Навіть при відсутності показань до прийому суміші від неї можна отримати заряд енергії, якого вистачить на цілий день.

На реологічну характеристику в'язкості впливає зміна температури, змінюючи текучість системи. З пониженням температури зберігання дисперсна система змінюється від більш текучої до більш твердої фази.

Додавання до меду грецьких горіхів також змінює структуру крем-меду, роблячи його більш густим або кремоподібним, в залежності від фракції подрібнення горіхів, що і визначатиме подальші реологічні характеристики продукту, такі як стабільність, оскільки можливе розшарування компонентів з часом

Ці реологічні властивості можуть бути об'єктом вивчення для забезпечення якості продукту та його відповідності вимогам споживачів.

Висновки. Мед має високу в'язкість, що визначається його вмістом цукрів та інших розчинених речовин. Мед може кристалізуватися при низьких температурах. Швидкість та структура кристалізації можуть залежати від хімічного складу меду. рН меду зазвичай знаходиться в діапазоні від 3,2 до 4,5, що робить його слабо кислим. Додавання грецьких горіхів покращує якісний і кількісний склад суміші, що позитивно впливає на зберігання продукту, при цьому подовжується термін і якість зберігання горіхів.

Мед у поєднанні з горіхами надає особливий вплив на репродуктивну систему жінок і чоловіків. Якщо використовувати солодке блюдо в якості лікарського засобу, можна вирішити цілий ряд проблем.

Література

1. https://www.researchgate.net/publication/227511743_Rheological_properties_of_crystallized_honey_prepared_by_new_type_of_nuclei Journal of Food Process Engineering 32(4) - :512 - 527. DOI:10.1111/j.1745-4530.2007.00227.x

2. https://www.researchgate.net/publication/351418323_Honey_crystallization_Mechanism_evaluation_and_application DOI:10.22271/tpi.2021.v10.i5Sd.6213