

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ

ДРУГОЇ МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ТЕХНІЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ

***“Технічні науки:
стан, досягнення і перспективи розвитку
м'ясної, олієжирової та молочної галузей”***

20–21 березня 2013 р.

Київ НУХТ 2013

17. ВИКОРИСТАННЯ КОРЕНЮ КУРКУМИ У ТЕХНОЛОГІЇ СМЕТАННИХ ВИРОБІВ

Н.М.Ющенко

У.Г. Кузьмик

О. М. Білоцерківець

Національний університет харчових технологій

Куркума є найближчим родичем імбиру, має широкий спектр корисних властивостей: виражену протизапальну дію, покращує травлення, позитивно впливає на роботу печінки і жовчного міхура. Завдяки антиоксидантним властивостям вона чудово очищає кров і має внутрішній зігріваючий ефект.

Для досліджень використовували сухий подрібнений корінь куркуми. Куркума надає продуктам яскраво – жовтого кольору завдяки вмісту куркуміну і це робить її пряністю і харчовим барвником одночасно. Оскільки куркумін добре розчиняється у жировій основі і не розчиняється у воді, у якості молочної основи для створення нових продуктів було обрано сметану.

Пряність додавали у сквашену суміш. Визначено раціональну дозу введення куркуми – 0,1%. Але зразки характеризувались неприродно яскравим жовтим забарвленням. Тому було вирішено додатково використовувати сумах–пряність, що має виражений червоний колір та смак з кислинкою. Сумах додавали у вигляді екстракту на молочній сироватці. Співвідношення пряність:розчинник становило 1:10. Визначено раціональні режими екстрагування – температура $(90\pm 5)^{\circ}\text{C}$ з витриманням протягом 5...10 хв. За цих режимів спостерігалось максимальне вилучення сухих речовин – 25% та

максимальний рівень переходу у екстракт забарвлюючих сполук. Встановлено раціональну дозу введення сумаху – 1,0%. Поєднання сумаху та куркуми надавало зразкам продуктів приємного персикового забарвлення та теплого, злегка гострого і гіркуватого смаку і м'якого аромату, що нагадує суміш апельсину та імбиру.

Розроблено рецептурний склад сметанних виробів, визначено їх фізико-хімічні та органолептичні показники. Визначені показники значних змін під час зберігання не зазнавали, що пояснюється антиоксидантними та бактерицидними властивостями куркуми. Обґрунтовано гарантійний термін зберігання сметанних виробів – до 7 діб за температури $(4\pm 2)^{\circ}\text{C}$.