

Левківська Т. М., Дущак О. В.

Національний університет харчових технологій, Київ

Використання імбиру при виробництві снекової продукції

DOI: <https://doi.org/10.18372/2306-6407.1.17144>

Вступ. Останнім часом спостерігається стійка тенденція до зростання попиту населення на харчові продукти та напої з добавками лікар-

ської сировини. Це дає змогу як розширити асортимент продукції, так і збагатити її біологічно активними речовинами. Особливу увагу слід звернути на пряно-ароматичні рослини, які містять унікальні антиоксиданти, ефірні олії, вітаміни, фітостерини і багато інших поживних речовин, що допомагають організму боротися з мікробами, токсинами, а також підвищують імунітет [1].

Серед споживачів України все більшого попиту набуває снекова продукція. Особливо популярними серед дітей та молоді є сушені фрукти чи овочі (чіпси та фріпси).

Метою роботи було дослідити можливість використання порошку з імбиру для виробництва сушених продуктів з фруктової та овочевої сировини.

Результати. Імбир відноситься до пряно-ароматичних рослин. Корінь імбиру містить достатню кількість вітамінів групи В (В₆, В₁, В₉, В₅, В₂), а також вітаміни А і С. Крім того, він багатий солями кальцію, магнію, фосфору, містить кремній, хром, холін, цинк, марганець; незамінні амінокислоти — лізин, фенілаланін, треонін, метіонін та ін; олеїнову, каприлову, кофейнову, нікотинову та лінолеву кислоти, β -каротин, капсаїцин та куркуміни. Пряний та терпкий аромат обумовлений наявністю ефірних олій, головною складовою частиною яких є цингіберен (до 70 %), що надає продукту характерний аромат. Крім того, до складу олії входять цингіберол, камфен, цинеол, цитрал та ряд інших з'єднань. Гострий смак обумовлений наявністю фенолоподібної речовини — гінгерола [2].

В лабораторних умовах отримували слайси з фруктової (яблука, груші, айва) та овочевої (морква, гарбуз) сировини. Потім їх бланшували у розчині цукру 30 % з додаванням порошку з імбиру у кількості 5 %. Оброблені слайси сушили за класичними режимами. Після остигання, для надання високих органолептичних показників, проводили глазурування сумішшю цукрової пудри та порошку імбиру у співвідношенні 1 : 1.

Висновки. На підставі експериментальних досліджень та аналізу літературних даних встановлено, що отримані снеки з використанням порошку з кореню імбиру, мають високі органолептичні та фізико-хімічні показники із визначеними антиоксидантними та протимікробними властивостями.

1. *Govindarajan V. S., Connell D. W.* Ginger — chemistry, technology, and quality evaluation // *CRC critical reviews in food science and nutrition.* — 2009. — Vol. 17, Issue 1. — P.1–96.
2. *Hawladar M. N. A.* Comparison of the Retention of 6-Gingerol in Drying of Ginger Under Modified Atmosphere Heat Pump Drying and other Drying Methods // *Drying Technology.* — 2009. — Vol. 27, Issue 10. — P.110–117.