

## **7. АКТУАЛЬНІСТЬ ВИРОБНИЦТВА МАСЛЯНОЇ ПАСТИ З ПОРОШКОМ ІЗ ЧЕРВОНОГО СТОЛОВОГО БУРЯКА**

**О.А. Подковко, Т.О. Рашевська**

*Національний університет харчових технологій*

Останніми роками спостерігається тенденція погіршення екологічної ситуації країни. Разом з тим погіршується стан здоров'я населення. Розповсюдженими стали цукровий діабет, онкологічні та серцево-судинні захворювання. Згідно з оцінками експертами ВООЗ, здоров'я більш як на 70 % людей залежить від способу життя, найголовніший чинник якого — харчування [1]. Тому виникла потреба розробки технологій харчових продуктів, які володіють оздоровчими, дієтичними та лікувально-профілактичними властивостями.

Функціональні продукти у своєму складі повинні містити біологічно-активні добавки, які заповнюють дефіцит незамінних речовин у харчуванні людини, сприяють покращенню стану здоров'я та зниженню ризику виникнення певних хвороб. Такими добавками можна вважати порошок із червоного столового буряка, насіння льону та інулін. Червоний столовий буряк — важлива харчова й технічна культура. Складний комплекс хімічних сполук, що міститься в буряку, дозволяє вважати його цінним лікувально-дієтичним продуктом. Червона речовина бетаїн, а також органічні кислоти і клітковина підсилюють перистальтику кишечника. Кобальт використовується організмом для синтезу вітаміну В<sub>12</sub>, а останній разом із фолієвою кислотою приймає участь в утворенні еритроцитів. Ліпотропна речовина бетаїн приймає активну участь у білковому обміні, сприяє укріпленню капілярів, знижує рівень холестерину в крові, чинить гіпотензивну дію. Пектинові речовини, які містяться в буряку здатні нейтралізувати токсичні продукти, що утворюються в шлунково-кишковому тракті, і зв'язують солі важких металів. Вміст великої кількості вітамінів з залізом чинить стимулюючий вплив на гемопоєз [2]. Насіння льону є одним з цінних джерел різноманітних біологічно активних речовин. Особливе фізіологічне і харчове значення мають ліпіди насіння льону, які можуть використовуватися як природне джерело фізіологічно активних омега-3 і омега-6 поліненасичених жирних кислот. Медиками встановлено, що омега-3 — це чудовий профілактичний засіб проти серцево-судинних захворювань, оскільки вони сприяють збереженню і відновленню еластичності судин, попереджують утворення тромбів, знижують вміст холестерину в крові, запобігають порушенням серцевого ритму, знижують кров'яний тиск та зменшують небезпеку розвитку інфаркту міокарду та інсульту, уповільнюють розвиток пухлин, обмежують метастазування ракових клітин в організмі. Жирні кислоти омега-6 беруть участь у синтезі стероїдних і статевих гормонів, знижують вміст холестерину в крові, покращують функції імунної та нервової системи [3]. Інулін — природний полісахарид рослинного походження. Легко засвоюється організмом людини і тому широко використовується у лікувальному харчуванні хворих цукровим діабетом. Має протиракові та імуномодельючі властивості. В харчовій промисловості його використовують як жирно- або цукрозамінник і розчинне харчове волокно [4].

На основі вищевикладеного можна зробити висновок, що внесення порошку із червоного столового буряка, насіння льону та інуліну нададуть масляній пасті функціональних властивостей. Нами розроблена технологія і отриманий патент

на корисну модель «Склад масляної пасти з порошком із червоного столового буряка» [5]. Попередні дослідження показали, що даний комплекс рослинних харчових добавок добре поєднується за органолептичними показниками з компонентами масляної пасти та позитивно впливає на його структуру та консистенцію.

## ЛІТЕРАТУРА

1. *Щекина М.И.* Здоровое питание как образ жизни. Роль и место пробиотических продуктов // Гастроэнтерология. — 2011. — № 2.
2. *Российская энциклопедия биологически активных добавок к пище: учеб. пособ.* / Петров В.И., Спасова А.А., Недогада С.В. и др. — М.: «ГЭОТАР-Медиа», 2007. — 1056 с.
3. *Юрченко О.О.* Насіння льону та продукти на його основі як природні антиоксиданти // 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, Nikolai Petrovsky // J.Excipients and Food Chem. — 2010. - №1(3). — P. 27 — 50.
5. *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.