

## **8. РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ МАСЛЯНОЇ ПАСТИ НА ОСНОВІ БОРОШНА АМАРАНТУ ТА СИРОПУ БРУСНИЦІ НА ФРУКТОЗІ**

**С.С. Яценко, Т.О. Рашевська**

*Національний університет харчових технологій*

Харчування — найважливіший фактор, який протягом всього життя впливає на організм людини. Дедалі частіше не тільки у спеціалістів, але і у звичайних споживачів не викликає сумніву той факт, що здоров'я людини безпосередньо пов'язане з їжею, яку ми щодня споживаємо. На жаль, сучасне харчування не повністю забезпечує організм людини вітамінами, мінеральними речовинами, макро- і мікроелементами, тощо.

Збільшення виробництва продуктів масового споживання з покращеними споживчими властивостями — одна з найважливіших задач вдосконалення структури харчування населення. Останнім часом вченими різних країн світу приділяється велика увага до розробки функціональних жировмісних продуктів. До такої категорії продуктів відноситься масляна паста, що є аналогом вершкового масла зі зниженою масовою часткою жиру (39 — 49 %).

При виборі добавок для розроблення принципово нового продукту основна увага була приділена їх функціональним властивостям та здатністю поєднуватися із молочно-жировою основою продукту.

Ягоди брусниці широко використовуються в народній та зарубіжній медицині в якості жарознижуючого, сечогінного, стимулюючого та тонізуючого засобу, для профілактики простудних захворювань та підвищенню імунітету. В хімічному складі яскраво-червоних ягід брусниці містяться: цукри (глюкоза, фруктоза),

дубильні, пектинові, барвні речовини, фітонциди, органічні кислоти (бензойна, лимонна, яблучна, шавлева, винна, саліцилова), вітаміни, що зумовлюють високі харчові й смакові властивості.

Сироп брусниці на фруктозі слугує додатковим джерелом вітамінів у раціоні харчування, входить до складу дієтичних та діабетичних продуктів і призначений для людей, які страждають на цукровий діабет.

До складу масляної пасти також входять полісахарид інулін та амарантове борошно — продукт переробки насіння амаранту. Амарант — цінна кормова, зернова, овочева та лікарська рослина, яка здатна заповнити дефіцит білка, вітамінів і мікроелементів в раціоні людини. Вирізняється високою якістю білка, харчова цінність якого у порівнянні з ідеальним білком ФАО/ВООЗ за сумою незамінних амінокислот становить 97 %. Винятковість борошна амаранту обумовлена високим вмістом в його складі двох найсильніших антиоксидантів — сквалена (до 8 %) та вітаміну Е, що знаходиться в особливо активній формі. На відміну від інших культур, містить аскорбінову кислоту.

Інулін — полісахарид рослинного походження, що складається з 95 % фруктози та 5 % глюкози. Здійснює профілактичну та оздоровчу дію на організм людини. Позитивно впливає на шлунково-кишковий тракт, серцево-судинну систему, обмін речовин. Рекомендований хворим на цукровий діабет, так як сприяє зниженню рівню цукру в крові.

Нами було розроблено рецептуру, технологію та технологічну схему масляної пасти на основі амарантового борошна та сиропу брусниці на фруктозі. Встановлено, що підібрані компоненти добре поєднуються з молочною основою масляної пасти, надають їй привабливого вигляду, покращують консистенцію готового продукту. Планується подальше опрацювання даного напрямку.