

Використання пряно-ароматичної сировини у технології оздоровчих харчових продуктів

Максим Баглюк, Світлана Бажай-Жежерун

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Використання пряно-ароматичної сировини, як джерела цінних нутрієнтів, у технології оздоровчих харчових продуктів стає все більш актуальним.

Матеріали і методи. Об'єктом дослідження є різні види пряно-ароматичної сировини, які застосовуються у харчовій індустрії. Використано системний літературний аналіз наукових джерел, органолептичний аналіз пряної сировини.

Результати. Пряні овочі і трави відіграють важливу роль у покращенні якості та корисності харчових продуктів у сучасній кулінарії та харчовій промисловості. Вони не лише надають смаку та аромату їжі, але і мають цілющі властивості, що робить їх важливим елементом у технології оздоровчих харчових продуктів. Однією з ключових переваг використання прямих рослин є значний вміст у них природних біоантиоксидантів, здатних перешкоджати окисленню активних хімічних речовин у клітинах організму й забезпечувати необхідну активність антиоксидантної системи, попереджати передчасне старіння.

Пряна сировина містить біологічно активні речовини (ефірні олії, кумарини, фітонциди, вітаміни, фенольні сполуки, іридоїди тощо), які мають широкий спектр фізіологічної дії. Так, окрім ряду цінних нутрієнтів, до складу куркуми входить куркумін, який має антиоксидантні, протизапальні, протипухлинні, імуномодуючі, антидепресивні властивості. Кріп містить 240 мг% вітаміну С, до 12,8 мг% каротину, флавоноїди, які є природними антиоксидантами; кумарини, що мають спазмолітичну і коронаророзширюючу дію. Фенхель є джерелом ефірної олії, токоферолу – до 10 мг%, вітаміну С, каротиноїдів, кумаринів, флавоноїдів, оксикоричних кислот тощо.

В Україні пряну сировину широко використовують для виробництва харчових продуктів оздоровчого призначення. Зокрема, продуктів на молочній основі: функціональні йогурти з імбиром та куркумою; напій Ekfood Тан класичний з кропом; кисломолочний напій айран з кропом; сиркові маси з часником та кропом, з весняною зеленню (сушена зелень: петрушка, шпинат, селера, базилік); плавлені сири, сир-крем, тофу з кропом і часником; бринза з часником та петрушкою тощо.

Насіння кмину, анісу, коріандру використовується у хлібопеченні, м'ясній, консервній, безалкогольній, харчоконцентратній промисловості; у кулінарії.

Продуктами з прямими видами сировини, які виробляє вітчизняна олійно-жирова промисловість є олія ріпакова з базиліком та часником, органічна олія з чорного кмину, олія коріандру холодного віджиму та інші.

Пряні трави: м'ята, меліса, полин естрагон, любисток, чебрець, шавлія, канупер, фенхель, материнка, базилік, гравілат, гісоп та інші входять до складу фіто чаїв – рослинних напоїв, які вживають для профілактики та лікування різних хвороб, а також нормалізації роботи внутрішніх органів.

Нами проведено органолептичний аналіз ряду прямих трав, обумовлено можливості застосування їх у технології оздоровчих та профілактичних продуктів.

Висновок. Використання пряної сировини у харчових технологіях демонструє значний потенціал для покращення якості та корисності їжі. Цей компонент не лише надає смаку та аромату, але й має цілющі властивості, сприяє зміцненню здоров'я.

Література.

1. Бажай-Жежерун С.А. Хімія і фармакогнозія рослин: К.: НУХТ, 2020. 241 с.

Прянощі, як ароматична складова кондитерських виробів

Дячук Богдана

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Прянощі – яскравий акцент будь-якого солодкого виробу, адже вони підкреслюють неповторний смак продукту. З додаванням цих компонентів навіть звичайна булочка або простий пиріг можуть «заграти» зовсім іншими барвами

Матеріали і методи Аналіз вітчизняних та закордонних літературних джерел за темою дослідження.

Результати На сьогоднішній день важко уявити харчову промисловість без використання різноманітних харчових добавок: ароматизаторів, емульгаторів, барвників тощо, які надають продуктам апетитного вигляду, чудового смаку, приємного запаху. Пряно-ароматична сировина відіграє важливу роль в кондитерській справі, надаючи унікальний смак і аромат різним виробам. Спектр прянощів, які застосовують у кондитерському виробництві широкий: ваніль, кориця, кардамон, імбир, мускатний горіх, аніс, різні види м'яти, меліса та багато інших.

Використання ванілі в кондитерській справі є дуже поширеним, додає неповторний солодкий аромат і теплий, приємний смак ких виробам. Використовують у виробництві печива, кексів, тортів, тістечок, кремів, пудингів, тощо. Ваніль використовується у різних формах: як ванільний екстракт, ванільний цукор, ванільна стружка чи порошок.

Кориця – це ще один дуже популярний інгредієнт для надання унікального смаку та аромату кондитерським виробам. Застосовують у виробництві печива, кексів, булочок, пирогів, для створення теплого і пряного смаку. Кориця чудово поєднується з багатьма видами фруктів, такими як яблука, груші, абрикоси та банани.

Імбир, який має пряний смак та аромат, додають до тіста для цукрового печива, пряників, кексів тощо.

Мускатний горіх має насичений, глибокий аромат і додає вишпці та десертам витонченого смаку. Кардамон надає екзотичного аромату і смаку кондитерським виробам, таким як печиво, пудинги. Цедра апельсина має свіжий, ароматний смак, який може бути використаний для ароматизації печива, кексів, млинців та інших кондитерських виробів. Мигдальний екстракт або мигдальна олія додають ніжний смак і аромат кондитерським виробам, таким як кекси, тістечка, пироги тощо.

Аніс відноситься до прямих трав, має характерний солодко-пряний смак і аромат, часто використовується для створення різноманітних солодких десертів.

М'ята – трав'яна рослина, яка застосовується як прянощі у виробництві пряників та печива, булочок, кексів, пастило-мармеладних виробів, шоколаду тощо.

Важливим напрямком є використання пряно-ароматичної сировини для створення кондитерських виробів лікувально-профілактичного спрямування.

Висновок. Отже, прянощі відіграють важливу роль в кондитерській справі, додаючи унікальний смак та аромат до різних видів виробів. Використання пряної сировини дозволяє кондитерам створювати інноваційні рецептури, зокрема оздоровчого спрямування, які задовольняють смаки споживачів та надають десертам особливого шарму.

Література

1. Confectionery Products for Therapeutic and Preventive Purpose with Medicinal HerbsUzbekistan. Rakhmonov K. S., Haydar-Zade L. N., Kuliev N. S. , Sulaymonova G. H. Annals of R.S.C.B., ISSN:1583-6258, Vol. 25, Issue 2, 2021, Pages. 4126-4140.

