

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Використання нової рослинної сировини в оздоровчому та дієтичному харчуванні

В.В. Польовик, В.В. Вінніков, І.Л. Корецька
Національний університет харчових технологій

Внаслідок постійного зростання кількості захворювань на рак, ожиріння, діабет у світі все гострішою стає необхідність у відкритті та дослідженні нових джерел харчування. В їх основу покладені основні речовини, необхідні для повноцінної життєдіяльності людського організму: жири, білки, вуглеводи, макро- та мікроелементи, вітаміни.

Аналізуючи стан харчового раціону населення України необхідно відмітити негативні економічні чинники, які сприяють нераціональному та незбалансованому харчуванню, що призводить до ослаблення захисних функцій організму, неспроможності організму до опору зовнішніх екологічних факторів, ослаблення імунної системи. Все більш актуальним та доцільним стає використання нової рослинної сировини в закладах ресторанного господарства для приготування страв. Виготовлені страви з доданням нетрадиційних рослин мають високу харчову цінність, обумовлену вмістом в ній білків, вітамінів, мінеральних речовин та є економічно доцільні. Збагачення страв натуральною рослинною сировиною дає можливість використовувати їх як основну сировину при складанні дошкільного, шкільного меню, а також в лікувально-профілактичному, дієтичному та вегетаріанському харчуванні[1].

Було створено пасту з нової рослинної сировини, яка може бути основою для виготовлення соусів, салатних заправок, напоїв, хрустких виробів, овочевих оладок та наповнювачів[2]. В критерії якості були підібрані та проаналізовані наступні показники: смакова цінність (консистенція, смак, запах, форма, колір), екологічна цінність (соціальна сумісність, безпечність для навколишнього середовища), придатність (властивості, ринкова цінність, для переробки, для транспортування, для зберігання, для збуту), цінність для здоров'я (поживні речовини, енергетична цінність, перетравлюваність, переносимість людиною).

У ході проведення експериментальних досліджень вдалося досягнути оптимальних режимів відновлення порошку та складу пасти. Базуючись на поєднанні складових компонентів продукту можна сказати про високий вітамінний та мінеральний склад, низьку енергетичну цінність готового виробу. Отримана композиція однорідної пастоподібної консистенції, має гарні смакові властивості, без видимих частинок порошку, приємного жовтуватого кольору, однорідна, з легким приємним ароматом компонентів, що входять до її складу.

Література

1. Гаубер-Швенк Г., Швенк М. Харчування: dtv-Atlas/ К.: Знання. - 2003. – 183с.
2. Іванов, С. В. Масляна паста з комплексом біологічно активних рослинних мікронутрієнтів антидіабетичного призначення / С.В. Іванов, Т.О. Рашевська // Наукові праці НУХТ. -2012. - №43. - С. 85-94.