

30. РОЗРОБЛЕННЯ МАСЛЯНОЇ ПАСТИ

«МЕДОВА»

Г.Д. Любенко

Національний університет харчових технологій

І. А. Іовчева

Одеська національна академія харчових технологій

В Україні у теперішній час досить актуальною проблемою молочної промисловості є створення продуктів лікувально-профілактичного призначення.

Лідером по виробництву лікувально-профілактичних продуктів на сьогодні є США та Японія, яким належить близько 40 % ринку цих продуктів. В Україні виробництво оздоровчих продуктів поступово збільшується.

Метою даної роботи було розроблення масляної пасти «Медової» з додаванням продуктів бджільництва, інуліну, насіння льону та сиропу з квітів липи. В якості продуктів бджільництва нами було використано мед та пилок. Мед відновлює сили, заспокоює, покращує сон, сприятливий для шлунку, печінки, корисний при цукровому діабеті, захворюваннях органів дихання, має сильну бактерицидну дію та ін. Пилок підвищує фізико-хімічні властивості, сприяє профілактиці при ішемічній хворобі серця, стимулює імунну систему, покращує апетит, розумову і фізичну працездатність. Насіння льону багате на поліненасичені жирні кислоти: ω -3 (α -ліноленова) та ω -6 (лінолева). Найбільш важливе значення має ω -3, яка запобігає утворенню тромбів, знижує рівень холестерину в крові і рівень артеріального тиску, регулює біохімічний обмін в організмі, підвищує імунітет, запобігає та гальмує розвиток злякисних процесів в організмі, сприяє профілактиці серцево-судинних захворювань.

Інулін сприяє укріпленню імунітету, поліпшує моторну функцію шлунково-кишкового тракту і водночас пригнічує патогенну мікрофлору, поліпшує ліпідний обмін та знижує вміст тригліцеридів і холестерину в крові. У взаємодії з водою він утворює білий непрозорий в'язкий гель. Його можна використовувати в якості дієтичного інгредієнта та поліпшувача смаку і консистенції.

Для поліпшення аромату масляної пасти застосовували сироп з квітів липи, розроблений Одеською національною академією харчових технологій. Сироп володіє імуномодельюючою дією, посилює виділення шлункового соку та жовчі і виявляє протимікробну дію на верхні дихальні шляхи.

Сироп з квітів липи посилює аромат меду та надає вишуканого смаку. Нами проведені дослідження щодо встановлення дози добавок, які максимально збагачують харчовий продукт та поліпшують органолептичні показники. Дослідні зразки масляної пасти масовою часткою жиру 45 % виготовлені у лабораторних умовах досліджували за комплексом органолептичних та фізико-хімічних показників на термостійкість, витікання рідкого жиру за температури 30°C наведено в таблиці. За еталон було обрано вершкове масло «Селянське» 73 %.

Органолептичні та фізико-хімічні показники масла та масляної пасти

Показники	Масло вершкове «Селянське» масовою часткою жиру 73 %	Масляна паста «Медова» масовою часткою жиру 45 %
Органолептичні показники		
Колір	Однорідний за всією масою з жовтуватим відтінком	Однорідний з поодинокими краплями
Запах	Приємний	Приємний з легким ароматом меду
Смак	Приємний вершковий смак	Приємний солодкуватий з присмаком наповнювача

Закінчення табл.

Показники	Масло вершкове «Селянське» масовою часткою жиру 73 %	Масляна паста «Медова» масовою часткою жиру 45 %
Консистенція	Однорідна за всією масою, цільна	Однорідна за всією масою, пластична
Термостійкість і витікання рідкого жиру		
Термостійкість, %	0,80	0,95
Витікання рідкого жиру, %	0,20	0,12

Наукові керівники: Т. О. Рашевська, Л.А. Осіпова