

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



II Всеукраїнська науково–практична конференція

“Актуальні проблеми хімії і хімічної технології”

21 – 23 листопада 2016 року

КИЇВ НУХТ 2016

II Всеукраїнська науково-практична конференція “Актуальні проблеми хімії та хімічної технології”, 21 – 23 листопада 2016 р.

УДК 54

Матеріали II Всеукраїнської науково-практичної конференції “Актуальні проблеми хімії і хімічної технології”, 21 – 23 листопада 2016 р. – К.: НУХТ, 2016 р. – 388 с.

Видання містить тези доповідей II Всеукраїнської науково-практичної конференції “Актуальні проблеми хімії і хімічної технології”.

Розглянуто проблеми фундаментальної та прикладної хімії, харчової хімії та викладання хімії у ВНЗ.

Редакційна колегія: А.І.Українець, О.Ю.Шевченко, Г.В.Сокольський, Г.М.Біла-Зіялова, Н.М.Акутіна, С.П.Бондаренко, М.В.Ніколенко, Н.М.Грегірчак, Є.Є.Костенко, М.І.Лебовка, О.Г.Макаренко, В.В.Манк, О.М.Мірошников, О.В.Подобій, О.М.Полумбрик, І.В.Фесич, С.І.Шульга.

Розглянуто та схвалено вченою радою НУХТ
Протокол № 4 від 27 жовтня 2016 р.

© НУХТ, 2016 р.

II Всеукраїнська науково-практична конференція “Актуальні проблеми хімії та хімічної технології”, 21 – 23 листопада 2016 р.

Перспектив використання ароматизатора м'яти перцевої у харчовій та косметичній промисловості

Марина Бойко, Олена Подобій

Національний університет харчових технологій

Вступ. У контексті розвитку харчової та косметичної промисловості гостро постає питання щодо використання ароматичних речовин. Тенденції останніх років полягають в тому, що раніше перевага була на стороні синтетичних або ідентичних натуральним ароматизаторів, тепер виробники все частіше звертаються до природних джерел запашних речовин. Пов'язано це з тим, що спостерігається зростання попиту на продукцію, яка містить в своєму складі природні компоненти. До того ж такі добавки є більш сприятливими для людського організму, є не токсичними, а також рідше здатні викликати алергічні реакції. Безсумнівно, такі ароматизатори є дорожчими та використання їх ускладнює технологію виробництва того чи іншого продукту. Ця складність полягає у тому, що більшість природних ароматизаторів є нестабільними:

- руйнуються під впливом температур;
- чутливі до зміни рН середовища;
- можуть впливати на властивості інших добавок;
- значно скорочують термін придатності продукції та ін.

Матеріали і методи. У ході дослідження використовувалися матеріали наукової літератури та інтернет-ресурсів. Було використано методи аналізу та узагальнення, системного підходу. Матеріалами для вивчення слугували: наукові статті, навчальні посібники, автобіографічні довідники та наукова література.

Результати. Було досліджено різні галузі харчової та косметичної промисловості, у яких можливе використання ароматизатора, виділеного з м'яти перцевої.

Природні ароматизатори містять цінні компоненти та мають ряд вагомих переваг порівняно з синтетичними:

- не токсичні;
- майже не мають побічних ефектів;
- окрім ароматизуючої функції мають також і ряд корисних фізико-хімічних властивостей.

Тобто використання таких ароматизаторів дає змогу не тільки уникнути використання небезпечних речовин, але й значно розширити коло споживачів.

II Всеукраїнська науково-практична конференція “Актуальні проблеми хімії та хімічної технології”, 21 – 23 листопада 2016 р.

Оскільки дана сировина має у своєму складі велику кількість біологічно-активних речовин, які до того ж є ароматизаторами, то серед сфер використання можемо виділити такі основні:

1. **Косметична промисловість:**

а) **Зубні пасти** – для приємного аромату після використання та для посилення антибактеріального ефекту;

б) **Шампунь** – для подолання лупи, стимуляції росту волосся та надання блиску та шовковистості;

с) **Лосьйони та тоніки** – для пригнічення запальних процесів, антибактеріального ефекту та тонізації шкіри;

д) **Креми** – для пом'якшення шкіри, надання ефекту свіжості.

2. **Харчова промисловість:**

а) **Жувальна гумка** – для приємного смаку та аромату після вживання, надання відчуття свіжості та антибактеріального ефекту;

б) **Безалкогольні газовані напої** – тонізуючого ефекту та кращого тамування спраги;

с) **Кондитерські вироби (зокрема шоколадні)** – для підсилення після смаку шоколаду;

д) **Морозиво та заморожені соки** – для підсилення відчуття «холоду» та свіжості після вживання.

Висновок. Проведення дослідження показало, що сфери використання ароматизатора з м'яти перцевої дуже різноманітні. При цьому властивості даної добавки не обмежуються лише наданням приємного смаку та аромату, але й мають велику кількість корисних фізико-хімічних показників, що можуть сприяти покращенню властивостей продукції вцілому.