

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

Білкові рослинні натуральні добавки

В.В.Польовик, В.В. Вінніков, І.Л. Корецька

Національний університет харчових технологій

Щавнат – багаторічна культура, міжвидовий гібрид шавлю тянь-шанського та шпинату англійського, створена українськими вченими у відділі нових культур Національного ботанічного саду ім. М.М. Гришка НАН України. Ця культура увібрала в себе високу врожайність, ранню стиглість, морозостійкість (коренева системане пошкоджується навіть при -25...-30 °С, коли ґрунт не вкритий снігом). За вмістом протеїну і вітамінів щавнат посідає одне з перших місць серед овочевих та кормових рослин. Багаторічні дослідження показали, що щавнат можна широко використовувати, як харчову, кормову, енергетичну, технічну та лікарську рослину[1].

Пропонується використання сушеного щавнату в продукції ресторанного господарства для поліпшення органолептичних властивостей, підвищення біологічної цінності, як один із способів отримання функціональних продуктів з певними показниками.

З ціллю зберігання певних сезонних продуктів передбачені певні технологічні процеси, до яких відносяться: маринування, заморожування, соління, квашення, консервування і вресітні сушіння. Сушіння – передбачає видалення вологи з продукту при певних температурних режимах та зберігання продукту при певних оптимальних умовах. Чи не найбільш доцільнішим в ЗРГ процесом зберігання є сушіння - продукт не змінює своїх смакових властивостей, найкраще зберігає біологічно активні речовини, макро- і мікроелементи та вітаміни[2]. Відомо чимало способів сушіння овочів, фруктів, зелені, розробляються та вдосконалюються нові. Зважаючи на ніжну структуру листя щавнату та збереження білково-вітамінного комплексу доцільно використовувати класичний та прискорений способи сушіння.

Стан здоров'я населення України на сучасному етапі погіршується. Висока кількість різноманітних захворювань, пов'язаних з недостатнім надходженням в організм білків та вітамінів, послаблюють організм людини, позбавляють його функції природнього самозахисту. Правильно приготувати страву-максимально зберегти той цілющий склад поживних речовин, які є будівельним матеріалом нашого організму. Використання в страву натуральних добавок покращить та підтримає роботу організму, надасть йому природніх сил опору та покращить роботу організму в цілому.

Література

1. М.С.Дудкина. Пищевые волокна/М.С.Дудкина, Н.К.Черно, И.С.Казанская и др.// - К.: Урожай – 1988-152с.
2. Спиричев В.Б. Обогащения пищевых продуктов витаминными и минеральными веществами/Спиричев В.Б., Шатнюк Л.Н., Позняковский В.М. — 2-е изд., Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2005. — 548 с.