

7. Використання порошку із паприки у виробництві масляних сумішей

Анна Карпенко, Марія Дуля
Оксана Вашека, Олександра Неміріч
Національний університет харчових технологій

Вступ. Аналіз харчового раціону сучасної людини вказує на його нерациональність та незбалансованість. Враховуючи загальну тенденцію до суттєвого погіршення стану здоров'я населення одним із напрямів розвитку цивілізованих країн є розроблення та поступова заміна традиційних харчових продуктів на їх аналоги з підвищеною біологічною цінністю.

Провідні фахівці медицини відмічають, що помолодження і щорічне зростання кількості хворих на серцево-судинні та онкологічні захворювання, цукровий діабет, ревматоїдний артрит, порушення діяльності нервової системи, часто пов'язано із зниженням антиоксидантного захисту організму людини та розвитком його оксидативного стресу. Однією із причин виникнення та перебігу таких процесів у організмі людини є зменшення споживання рослинних мікронутрієнтів особливо антиоксидантного ряду.

У літературних джерелах неодноразово вказувалась цінність мікронутрієнтів паприки. Солодкий перець, завдяки вмісту в ньому вітамінів С і Р, сприяє зменшенню ламкості і проникності стінок кровоносних судин, покращує вуглеводний обмін і протягом окислювально-відновних процесів, які протікають у організмі людини, виявляє антиоксидантну та цукрознижувальну дію. У зрілому перці міститься значна кількість каротиноїдів та ретинолів. Відомо, що природні каротиноїди виконують в організмі людини низку важливих функцій, у тому числі вони виступають сильними антиоксидантами. Як допоміжні речовини, їх використовують для лікування онкологічних та серцево-судинних захворювань. У наукових працях закордонних учених наведено результати позитивного впливу комплекс мікронутрієнтів перцю, у якості допоміжних речовин, на подолання депресії та синдром хронічної втоми. Результати досліджень провідних науковців та

різномісні властивості паприки, дають можливість стверджувати про доцільність її застосування у якості добавки при розробленні харчових продуктів із підвищеною харчовою цінністю.

Рецептурний склад масляних сумішей, що виготовляються в закладах ресторанного та громадського харчування, піддається регулюванню. Це дозволяє створювати на їх основі нові продукти харчування у відповідності до сучасних вимог нутріціології та із традиційними споживчими характеристиками, а внесення порошку із паприки сприятиме зростанню у масляній суміші комплексу природних мікронутрієнтів.

Метою даної роботи було розроблення рецептури солоної масляної суміші збагаченої порошком із паприки та дослідження впливу внесеної добавки на здатність структури продукту утримувати рідку фазу жиру.

Матеріали і методи. З метою розроблення нового виду солоної масляної суміші збагаченої порошком із паприки із привабливими смаковими властивостями та високими показниками якості у готовому продукті досліджували органолептичні характеристики та показник витікання рідкого жиру.

Результати. У ході проведення експериментальних досліджень встановлено оптимальні режими відновлення порошку із паприки та компонентів масляної суміші для її подальшого виготовлення. Базуючись на високих смакових характеристиках готового продукту та на раціональній кількості порошку із паприки, розроблено рецептуру нового виду солоної масляної суміші. Встановлено, що рекомендована кількість добавки у готовому продукті складає 4 %. Отримана масляна суміш високої якості, однорідної, щільної та пластичної консистенції, без видимих частинок порошку, приємного жовто-оранжевого кольору, рівномірно розподіленим за всією масою, в міру солонуватим смаком, з легким ароматом свіжої паприки, без сторонніх присмаків.

За результатами досліджень здатності структури масляної суміші утримувати рідку фазу жиру виявлено, що внесення порошку із паприки на 4...6 % зменшує показник витікання рідкого жиру у готовому продукті. Одночасно консистенція продукту залишається пластиною. Отримані результати пояснюються здатністю компонентів добавки взаємодіяти із утворювати додаткові просторові зв'язки із складовими масляної суміші.

Висновки. Розроблено солону масляну суміш збагачену комплексом фізіологічно функціональних інгредієнтів паприки із високими смаковими властивостями. Встановлено, що внесення обраної добавки сприяє зменшенню кількості рідкого жиру виділеного структурою продукту із одночасним формуванням пластичної консистенції.

Література

1. Рашевська Т.О. Масляна паста з комплексом біологічно активних рослинних мікронутрієнтів антидіабетичного призначення / Т.О. Рашевська, С.В. Іванов // Наукові праці НУХТ. – 2012. – №43 – С. 85 – 93.