

## ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ – АЛОЕ ВІРА В НАПОЯХ

Ганна Шамшур, Надія Кравчук, Володимир Польовик

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

**Вступ.** Одним з наявних шляхів підвищення рівня здоров'я населення слід вважати створення продуктів харчування оздоровчого призначення з використанням лікарської сировини, якою є алоє віра. Лікарська рослинна сировина є невичерпним джерелом натуральних біологічно активних речовин, які у мінімальній кількості благотивно впливають на організм людини.

**Матеріали і методи.** Проведено дослідження по визначення оптимальних параметрів приготування напоїв власного виробництва в закладах ресторанного господарства з використанням нетрадиційної сировини – соку алоє віра, з метою надання їм лікувально-профілактичних властивостей. При виготовленні соку використовували сертифіковану органічну сировину (сертифікат п. ICS-00576-2005 by International Certification Services), яку вирощують в екологічно чистих регіонах і виготовляють методом холодного віджиму, що зберігає корисні компоненти. Технологія повністю виключає консерванти, додавання води, пастеризацію, фільтрацію. В лабораторних умовах готували напій з журавлини з додаванням нетрадиційної сировини, а саме соку алоє віра. Органолептичні, показники визначали загальноприйнятими методами

**Результати** Алоє – одна з перших рослин, що люди почали застосовувати в лікувальних цілях. Сьогодні, навіть незважаючи на велику кількість всіляких сучасних засобів, його популярність залишається дуже високою. Особливо затребуваний сік алоє віра, який широко використовується як в медицині, так і в косметології. Його застосовують у чистому вигляді всередину або зовнішньо, роблять з нього порошок, а також включають до складу багатьох ліків і косметичних засобів та страв.

Алоє *arborescens* — багаторічна вічнозелена рослина родини лілійних. Стебло дерев'янисте, кільчасте. Листки мечовидно-видовжені, м'ясисті, з восковим нальотом і шипуватим краєм. Квітки оранжеві, зібрані в китицю. Плід — коробочка. Батьківщина — Південна Африка. Вирощують у відкритому ґрунті (Грузія, Середня Азія) як кімнатну та оранжерейну декоративну рослину. Використовують розвинені листки і сік з них. З-за наявності в складі соку алоє величезної кількості біологічно-активних речовин, вітамінів, мікроелементів та інших корисних компонентів, він володіє величезним спектром дії на організм. Він містить 19 амінокислот. Ці речовини необхідні для формування і структурування протеїнів, потрібних організму для клітин і тканин. Сік містить антраглікозиди (алоїн, наталоїн, рабарберон, гомонаталоїн), антрахінони емодин і хризофанол, смолисті речовини, ферменти і вітаміни; є сліди ефірних олій. Крім того, у соку алоє містяться органічні кислоти (щавлева, алоєтинова й ін.), а також сміли, дубильні речовини, ефірні олії, вітамін С, каротин. Все це, особливо в такому поєднанні, прекрасно стимулює роботу захисних функцій організму людини, покращує його імунітет. Регулярне споживання цього соку допомагає підтримувати обмін речовин і сприяє виведенню з організму токсинів. Важливо звернути увагу на можливість їхнього тривалого застосування без побічних явищ. Корисні властивості алоє дуже різноманітні, однак найбільше ця рослина відомо тим, що допомагає впоратися з різними простудними захворюваннями, бронхітом, ангіною. Також сік можна застосовувати для швидкого лікування нежиті у дітей і дорослих.

Метою досліджень було отримання напоїв власного виробництва з використанням лікарських трав, а саме з алоє віри. На підставі експериментальних даних розроблено технологічну схему приготування нового напою, виготовлено дослідні зразки та проведено дегустаційну оцінку готової продукції. За органолептичними та смаковими показниками визначено оптимальні технологічні концентрації, які входять до рецептури напою у кількості: сік алоє – 15%, оскільки при цьому забезпечуються найкращі органолептичні показники готової продукції. Доцільно у рецептурі напою цукор замінити на фруктозний сироп, що дозволить використовувати такий напій людям, хворим на цукровий діабет. Для покращення органолептичних характеристик напою додавали м'яту. Напій подають охолодженим.

**Висновки.** Отже, опираючись на проведене дослідження, можемо зробити висновок, що внесення соку з алоє до рецептури напою з журавлини власного виробництва в закладах ресторанного господарства є доцільним, так як надає лікувально-профілактичних властивостей із збереженням високих органолептичних показники напоїв та дозволяє урізноманітнити їх асортимент.

### Література.

1. Алоє віра- лікувальні властивості рослини і протипоказання в його застосуванні [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://budsad.in.ua/2018/06/22/aloee-vira-likuvalni-vlastyvosti-roslyny-i-protypokazannya-v-jogo-zastosuvanni/>
2. Сімахіна, Г. О. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування : Навч. посіб. / Г. О. Сімахіна, А. І. Українець. – К.: НУХТ, 2010. – 294 с.