

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

## Масляна паста з порошком із червоного столового буряка

О.А. Подковко, Т.О. Рашевська

*Національний університет харчових технологій*

Насьогодні як в Україні, так і у більшості розвинутих країн популярною тенденцією стала розробка і впровадження продуктів харчування з функціональними властивостями. Це і не дивно, адже той факт, що стан нашого здоров'я залежить від способу харчування є загальноновизнаним. Одним із шляхів отримання функціональних харчових продуктів є збагачення продуктів повсякденного вжитку біологічно активними добавками, які отримані із натуральної сировини. Так на кафедрі технології молока і молочних продуктів НУХТ розроблено технологію масляної пасти з порошком із червоного столового буряка. Червоний столовий буряк містить у своєму складі складний комплекс хімічних сполук, який дозволяє вважати його цінним лікувально-дієтичним продуктом. Бетаїн, органічні кислоти, клітковина підсилюють перистальтику кишечника. Кобальт, який міститься у буряку використовується організмом для синтезу вітаміну В<sub>12</sub>, а разом із фолієвою кислотою приймає участь в утворенні еритроцитів. Пектинові речовини овочу здатні нейтралізувати токсичні продукти, що утворюються в шлунково-кишковому тракті, і зв'язують солі важких металів [1].

Загальноновідомим є той факт, що масло повинно мати структуру кристалізаційно-коагуляційного типу, в якій переважають коагуляційні зв'язки. Саме вони надають маслу пластичності. Так як масляна паста є «аналогом» вершкового масла і характеризується пониженою масовою часткою жиру (39% – 49%) структура даного типу характерною є і для неї. За даними Хайгтона при ступені руйнування структури 80% структура масла характеризується переважанням кристалічних елементів, а при 75% – носить виражений коагуляційний характер. Визначення ступеню руйнування структури [2] масляної пасти з порошком із буряка проводили на пенетрометрі AP-4/1 при різних температурах зберігання (+5 °С, 0 °С, -15 °С). Контролем у даному дослідженні було масло. Отримані результати показали, що ступінь руйнування структури масляної пасти з порошком із буряка не перевищує 76 %, у той час як у масла становив вище 80%. Це вказує на те, що у масляній пасті переважає коагуляційна структура на відміну від масла. Таким чином, порошок із червоного столового буряка сприяє утворенню пластичної консистенції масляної пасти.

### Література

1. Формазюк В.И. Энциклопедия пищевых лекарственных растений: Культурные и дикорастущие растения в практической медицине / В.И. Формазюк – К.: Издательство А.С.К., 2003. – 792 с.
2. Качераускис Д.В. Реологические и некоторые структурные свойства масла и методы их определения // Тр. Литовский филиал. ВНИИМС. – 1974. – т.9 – С. 123 – 145.