

## Визначення антиоксидантної здатності водно-спиртових настоїв з рослинної сировини для технології ресторанної продукції

Олег Кузьмін, Ірина Силка, Ганна Березова

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

### Вступ

На сьогодні у технології ресторанної продукції все частіше використовують водно-спиртові настої з рослинної сировини, які завдяки вітамінам, біофлавоноїдам, органічним кислотам, дубильним речовинам здатні виявляють антиоксидантну дію.

### Матеріали і методи

Для визначення антиоксидантної дії водно-спиртових настоїв з рослинної сировини використовували редоксметрію та рН-метрію.

### Результати

В результаті експериментальних досліджень встановлено групи водно-спиртових настоїв за антиоксидантною дією (рисунк): з низькою активністю (від 0 до 100 мВ) – 0 зразків; з середньою активністю (від 100 до 200 мВ) – 12 зразків; настої з високою активністю (від 200 мВ) – 1 зразок (водно-спиртовий настій з каркаде).

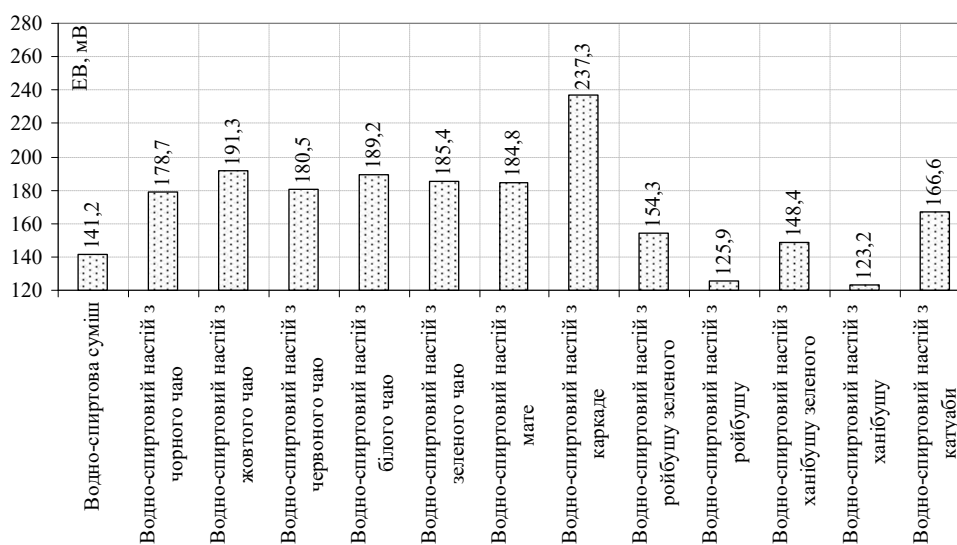


Рисунок. Антиоксидантна здатність (енергія відновлення EB, мВ) водно-спиртових настоїв

### Висновки

Визначена антиоксидантна здатність водно-спиртових настоїв з чаю та чайної продукції для розширення асортименту ресторанної продукції. Такі настої або їх композиції здатні покращувати органолептичні властивості ресторанної продукції, сприяти зміцненню здоров'я людини (антиокислювальний вплив, посилення окислювально-відновних реакцій) і підвищенню захисних функцій організму від дії несприятливих чинників. Встановлено, що найбільшою антиоксидантною дією володіє настій з каркаде, який має відновне значення EB=237,3 мВ.