

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

Використання розторопші плямистої для створення продуктів гепатопротекторного спрямування

Ю.П. Крижова, І.І. Кишенько, Т.М. Повх, І.В. Палій
Національний університет харчових технологій

Питання створення харчових продуктів оздоровчо-профілактичного призначення є особливо актуальним в наш час, у зв'язку з чим з метою розробки харчових продуктів гепатопротекторного спрямування як один із рецептурних компонентів використовується розторопша плямиста у вигляді відвару, шроту та олії з неї.

Розторопша плямиста є найефективнішою та найбільше дослідженою серед рослин, які використовуються як джерело флавоноїдів, основною біологічно активною речовиною якої є флволігнани (силімарин). Клінічними дослідженнями доведено гепатопротекторний ефект силімарину - здатність захищати клітини печінки від різноманітних несприятливих впливів (токсини, ішемія, радіація, віруси). Флавоноїди допомагають печінці синтезувати глутатіон, що забезпечує антиоксидантний захист організму зсередини.

Аналіз літературних джерел показав, що силімарин не руйнується під час теплового оброблення, тому при виробництві м'ясних напівфабрикатів нами було запропоновано використання біологічно активної харчової добавки з розторопші.

Розроблені рецептури напівфабрикатів (окости з м'яса птиці фаршировані) включали у різних співвідношеннях м'ясо куряче та індиче, сир твердий, моркву, цибулю ріпчасту, розторопшу плямисту (олію, шрот, відвар) у кількості 5,0 кг/100 кг, пастернак, селеру та спеції, а також для збагачення макро- та мікроелементним складом - кедрові горіхи, броколі. Контрольні зразки були вироблені без додавання розторопші, кедрових горіхів та броколі.

В сирих та запечених окостах було досліджено вміст макро- та мікроелементів (Ca, Mg, Zn, Fe, P), амінокислотний склад, визначено жирнокислотний склад та вміст транс-ізомерів. Встановлено, що розроблені рецептури окостів фаршированих мають перевагу над контрольними. В готових окостах вміст становив, мг/100г: Fe - 2,22 - 2,62 (у контрольному зразку - 1,55); Ca - 55,4 - 76,6 (контроль - 28,72); Mg - 33,65 - 70,61 (контроль - 27,73); Zn - 17,3 - 21,3 (контроль - 12,04); P - 1395 - 1958 (контроль - 1387). Крім того, окости фаршировані з використанням олії розторопші та броколі за жирнокислотним складом та вмістом транс-ізомерів можуть бути рекомендовані для оздоровчого харчування як джерело поліненасичених жирних кислот (відношення ω -3 до ω -6 складає 1:10,2; транс-ізомери займають 1,37% від загального вмісту жиру в продукті).

Література

1. Самсыгина Г.А. Расторопша пятнистая - применение, свойства, лечение// Актуальные проблемы современной медицины. – 2010. - №4. - с.18-22.