

УДК 664.8.03:678.048

Левківська Тетяна Миколаївна

к.т.н.,

Дущак Ольга Вячеславівна

к.т.н., Національний університет харчових технологій, м. Київ

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ КОМПОТІВ ТА МАРИНАДІВ ЗА РАХУНОК НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ

Наявність у раціоні харчування біологічно активних речовин є однією з головних умов функціонування організму людини. Вітаміни, фенольні сполуки, каротиноїди та інші є потужними регуляторами і коректорами захисної системи організму людини від впливу різних несприятливих чинників. Основним джерелом БАР є плоди, овочі, продукти їх переробки та функціональні продукти з їх використанням [1].

Особливе місце серед рослинної сировини займають дикорослі ягоди, які за своїм хімічним складом та вмістом значно перевершують культурні сорти. Серед нетрадиційної сировини особливий інтерес виявляють ірга, хеномелес, лаврова вишня, фізаліс, черемха та ін.

Лаврова вишня – це вічнозелений чагарник або дерево, використовується в основному для ландшафтного дизайну. Проте плоди лавровишні відрізняється високим вмістом біофлавоноїдів, які проявляють антиоксидантну дію, сприяють нейтралізації вільних радикалів та токсинів. Плоди лаврової вишні містять велику кількість цукрів, вітаміну С, антоціанів, дубильних речовин, пектинових речовин, антиоксидантів, мінеральних речовин (K, Mg, Fe, Ca, Zn, Cu, Se), кахетинів, фітонцидів, віск і жири [2].

В лабораторних умовах плоди лаврової вишні було використано при виробництві компотів та плодово-ягідних маринадів. Були розроблені рецептури, в яких плоди використовувались як основна сировина, так і в поєднанні з черешнею, культурною вишнею, виноградом червоних сортів, чорною смородиною та чорницею. Отримані продукти відрізнялись гармонійним та злагодженим смаком, яскравим стійким кольором та високим вмістом БАР.

Список використаних джерел

1. Новые технологии антоциановых добавок (Новое в технологии консервирования): Монография / [Павлюк Р.Ю., Яницкий В.В., Крячко Т.В. и др.]. Харьк. гос. ун-т пит. и торговли; Департамент пищ. пром-сти министр. агр. полит Украины. Харьков – Киев, 2008. 261 с.

2. Хомич Г.П., Ткач Н.І. Використання дикорослої сировини для забезпечення харчових продуктів БАР: монографія. Полтава: РВВ ПУСКУ, 2009. 159 с.