

## **2. Розроблення технології масляної пасти з сиропом обліпихи на фруктозі**

**Богдан Бондаренко, Тамара Рашевська**  
*Національний університет харчових технологій*

**Вступ.** В наш час особливо актуальною є задача створення харчових продуктів нового покоління, які б задовольняли потреби населення у необхідних мікронутрієнтах та мали б лікувально-профілактичні властивості. Адже дефіцит вітамінів, амінокислот, мінеральних речовин спостерігається не лише у країнах, що розвивається, а й в розвинених країнах. Беручи вищесказане до уваги, ми на кафедрі технології молока і молочних продуктів Національного університету харчових технологій розробляємо новий вид масляної пасти з добавкою сиропу обліпихи на фруктозі.

Молочні продукти – продукти щоденного вживання, що грають надзвичайно важливу роль у харчуванні населення. Вони є цінним джерелом вітамінів, білків, вуглеводів. Проте доцільно оптимізувати хімічний склад і знизити дефіцит окремих компонентів. [2]

**Матеріали і методи.** В якості добавки для молочних продуктів доцільно використовувати продукти, які містять комплекс незамінних мікронутрієнтів, а також необхідно враховувати органолептичні показники, що являється першим критерієм вибору продукту для споживача.

Для збагачення масляної пасти було обрано сироп з обліпихи на фруктозі, адже ягоди обліпихи містять вітаміни А, С (у ній його більше, ніж у лимоні), всю групу вітамінів В, Р, РР, К - за цими показниками з нею не може зрівнятися жодна рослина. Вітамін Е - токоферол, усуває м'язову слабкість, дистрофію, позитивно впливає на серцево-судинну систему, підвищує вироблення статевих гормонів. Вітаміни А і Е в обліпісі підсилюють дію один одного. У сучасній медицині масло обліпихи застосовують для лікування виразки шлунка і дванадцятипалої кишки, виразкового неспецифічного коліту, хронічного тонзиліту, злоякісних пухлин стравоходу. Масло використовують також при променевих ураженнях шкіри, термічних і хімічних опіках, трофічних виразках.

Безліч біологічно активних речовин роблять обліпиху як лікувальним, так і профілактичним засобом. У обліпісі знайдено 15 різних мікроелементів. У їх числі: натрій, марганець, магній, алюміній, кальцій, залізо, кремній, титан та інші.

Вона містить дуже цінне масло, бета-каротин (його вміст більший, ніж у моркві), органічні кислоти, стерини, алкалоїди, фосфоліпіди, флавоноїди, лейкоантоціани, фенолкислоти, серотонін, рутин, холін, бетаїн, кумарини, пектинові речовини. [1]

**Результати.** З врахуванням всіх властивостей сиропу з обліпихи, було складено рецептуру для масляної пасти з додаванням обліпихи. При складанні рецептур, окрім врахування органолептичних та фізико-хімічних властивостей інгредієнту враховувались також показники готового продукту.

Отримані нами модельні зразки масляної пасти з сиропом обліпихи покращують органолептичні показники продукту, позитивно впливають на структуру і консистенцію.

**Висновок.** Було доведено можливість використання сиропу з обліпихи для підвищення вмісту корисних речовин у масляній пасті. А найважливіше – можливість вживання даного продукту діабетикам, так як сироп виготовлений на основі фруктози, яка не є протипоказанням для людей, які хворіють діабетом.

### **Література**

1. Дубровин И. Целительная облепиха. – Litres, 2013.
2. Бондаренко И. Ю. и др. перспективные технологии молочных пастообразных продуктов для функционального питания //Успехи современного естествознания. – 2011. – №. 7.