

ШЛЯХИ ВИКОРИСТАННЯ СОКУ ІЗ БУЗИНИ В ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ

Сьогодні основною світовою тенденцією харчової науки є виробництво функціональних та профілактичних продуктів харчування. Такі продукти призначені для різних верств населення, що відрізняються збалансованим хімічним складом, забезпечують раціональне харчування, сприяють збереженню здоров'я, покращують фізичну та розумову працездатність, підвищують опірність організму до несприятливих впливів довкілля. Галузь виробництва функціональних продуктів ще продовжує розвиватися: зараз таких харчових продуктів на ринку не більше ніж 6 %, однак світові фахівці прогнозують, що у найближчі 20 років ця частка досягне 30% [1].

Особливий інтерес для ринку представляють профілактичні продукти, збагачені БАР із рослинної сировини, які володіють вираженою оздоровчо-профілактичною функцією [2].

Розвиток харчової промисловості останніх років відрізняється стійкою тенденцією до залучення у виробництві натуральної рослинної сировини як джерела БАР [1-2]. Фітодобавки знаходять широке застосування у всій світовій харчовій промисловості, в першу чергу при збагаченні напоїв та харчових концентрованих продуктів біологічно активними речовинами з лікарських трав, злакових культур [2].

Для розробки нових харчових продуктів, у тому числі соковмісної продукції, за рекомендацією таких вчених, як V. Barak, T. Halperin, I. Kalickman, G. Torabian був взятий сік бузини чорної як один з найцінніших джерел біологічно активних речовин, які можна вводити до низки харчових продуктів

також звертають увагу на високий вміст у бузині антоціанів, які широко використовуються як натуральні харчових барвників і мають антиоксидантні, протиракові, імуностимулюючі, антибактеріальні, протиалергічні та противірусні властивості. Роботи G. Cao, R. Prior, C. Casati, R. da Silva, R. Rózyło, D. Charlebois підтверджують наявність в соку бузини поліфенольних комплексів, у тому числі високий вміст антоціанів та флавонолів. При цьому M. Murkovic, U. Mülleder, U. Adam, W. Pfannhauser вважають антоціани (насамперед ціанідин 3-глюкозид) найціннішими поліфенолами в плодах бузини.

Грунтуючись на результатах досліджень, було виділено галузі застосування отриманих соків з бузини чорної при виробництві харчових продуктів з підвищеним вмістом БАР.

Високий вміст барвних речовин дозволяє їх використовувати при виробництві алкогольних та безалкогольних напоїв; у кондитерській промисловості – при виробництві цукерок, начинок; у консервній – при виробництві купажованих соків, компотів, напоїв; у молочній – при виробництві йогуртів, кисломолочних напоїв.

Крім того, відомо, що фенольні сполуки сприяють подовженню термінів зберігання харчових продуктів завдяки їх антимікробній дії, це може бути використане при розробці продуктів харчування з пролонгованими термінами зберігання.

Список використаних джерел

1. Benderska O., Bessarab A., Shutyuk V. Study of the use of edible powders in tomato sauce technologies. *Journal of Food science and technology*. 2018. Vol. 12. Issue 2. P. 59–65. DOI: <http://dx.doi.org/10.15673/fst.v12i1.837>
2. Бендерська О. В. Марченко В. С., Шутюк В. В. Використання ягід бузини звичайної в технологіях томатних соусів / Ресурсо- та енергоощадні технології виробництва і пакування харчової продукції – основні засади її конкурентоздатності : матеріали VII Міжнародної спеціалізованої науково-практичної конференції, 13 вересня 2018 р., м. Київ. Київ : НУХТ, 2018. С. 27.