

111. ОРГАНОЛЕПТИЧНА ОЦІНКА МАСЛЯНОЇ ПАСТИ З МІКРОНУТРІЄНТАМИ ПРОДУКТІВ БДЖІЛЬНИЦТВА

С.В. Іванов, Т.О. Рашевська, О.П. Двойнікова

Національний університет харчових технологій

Враховуючи вимоги концепції збалансованого і здорового харчування сучасної людини, актуальним є питання розроблення продуктів нового покоління, аналогів вершкового масла – масляних паст функціонального призначення. У Національному університеті харчових технологій розроблено асортимент масляних паст із комплексом біологічно активних рослинних мікронутрієнтів (добавка із насіння льону, інулін), які мають лікувально-профілактичні властивості. Попередніми дослідженнями встановлено, що внесення рослинних харчових добавок до масляної пасти покращує її органолептичні показники, структуру та консистенцію [1]. За останні десять років в Україні стрімко зростає кількість захворювань серцево-судинної системи (в середньому 64 % від усіх смертей) [2]. Нині проводиться пошук засобів, що сприяли б нормалізації ліпідного профілю крові, попередженню атеросклерозу та тромбоутворення, нормалізації тонуусу судинної стінки. З огляду на це, спостерігається зростання інтересу як області медицини, так і харчової промисловості до продуктів бджільництва, що справляють цілощупу дію на організм людини. Використання їх для збагачення масляних паст функціонального призначення є своєчасним вирішенням проблеми попередження виникнення серцево-судинних захворювань.

Метою даної роботи є дослідження впливу комплексу продуктів бджільництва, що мають лікувально-профілактичні властивості, а саме меду, маточного молочка та прополісу на органолептичні показники масляної пасти. Молочною основою для розробки масляної пасти з мікронутрієнтами продуктів бджільництва слугували солодковершкове або кисловершкове масло та сухе знежирене молоко. Додатково в молочну основу вносили добавку із насіння льону та інулін. Насіння льону вносили у вигляді суспензії в знежиреному молоці. Продукти бджільництва вносили у співвідношенні 1:0,1:0,01 меду, маточного молочка та прополісу відповідно. Добавка із насіння льону та інулін мають здатність

поліпшувати консистенцію та структуру масляної пасти, мають широкий спектр мікронутрієнтів з фізіологічною дією на організм людини [1]. Мед, маточне молочко, прополіс – це продукти природного поєднання активних речовин рослинно-тваринного походження, що займають важливе місце в профілактиці та терапії гіпертонічної хвороби, атеросклерозу, покращують реологічні властивості крові, мають здатність розширяти судини і надавати адаптогенної дії на організм. Ефективність фізіологічної дії продукти бджільництва проявляють завдяки поєднанню наявних у них вільних коротколанцюгових ненасичених жирних кислот типу деценових (виробляються мандибулярними залозами бджіл) та стеролів, фенольних сполук (речовини рослинного походження) [3, 4]. Дослідження органолептичних показників отриманих солодковершкової та кисловершкової масляних паст з мікронутрієнтами продуктів бджільництва вказують на деякі особливості смаку та запаху кожної з них. Солодковершкова масляна паста має вершковий запах з вираженим смаком і ароматом продуктів бджільництва, внесених в досліджуваний продукт. Кисловершкова масляна паста має вершковий кисломолочний запах з легким присмаком і ароматом продуктів бджільництва. Консистенція та зовнішній вигляд однаково щільні, однорідні. Колір – світло-жовтий, однорідний за всією масою. Гармонійне поєднання меду, маточного молочка та прополісу з молочною основою кисловершкової масляної пасти надають їй особливо вишуканого смаку та аромату. Наявність біфідофлори в якості закваски в її складі розширює функціональний спектр дії за рахунок позитивного впливу на шлунково-кишковий тракт організму.

Виходячи з даних органолептичних досліджень встановлено, що продукти бджільництва добре поєднуються з молочною основою і надають масляній пасті вишуканого та приємного кисловершкового смаку і аромату. Масляні пасти з комплексом мікронутрієнтів продуктів бджільництва можуть бути використані в закладах ресторанного господарства в натуральному вигляді та у складі нових вишуканих блюд, що будуть задовольняти вимоги клієнтів з точки зору смакових вподобань та концепції здорового харчування.

ЛІТЕРАТУРА

1. Рашевська Т.О. Масляна паста з комплексом біологічно активних рослинних мікронутрієнтів антидіабетичного призначення / Т.О. Рашевська, С.В. Іванов // Наукові праці НУХТ. - Київ, 2012. - № 43. -С. 85-94.
2. Демографічна ситуація: за станом на 01 лип. 2013 р. / Державна служба статистики України: [Електронний ресурс]. – 2013. - (Статистична інформація). <http://www.ukrstat.gov.ua/>.
3. Алферов В.И. Апитерапия и фитотерапия в лечении заболеваний сердечно-сосудистой системы / В.И. Алферов // Пути развития пчеловодства в России через успешный опыт регионов России, стран СНГ и дальнего зарубежья: междунар. науч.-практ. конф., 6-11 окт. 2011 г.: материалы. – Ярославль, 2011. – С. 128-130.
4. Eteraf-Oskouei T. Traditional and Modern Uses of Natural Honey in Human Diseases : A review / T. Eteraf-Oskouei, M. Najafi // Iran J Basic Med Sci. – 2013. - № 16. – P. 731-742.