

59. ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ ОЛІЙ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Л.С. Пелехова

О.М. Усатюк

С.І. Усатюк

Національний університет харчових технологій

На сьогоднішній день підвищується попит на нетрадиційні види рослинних олій, оскільки споживачі прагнуть отримувати продукти підвищеної

якості, а заклади ресторанного господарства розширюють меню за рахунок введення різних видів добавок та спецій з смако-ароматичними властивостями.

Асортимент олій з добавками рослинної сировини на вітчизняному ринку обмежений і представлений лише оливковою олією з різноманітними спеціями. Використання у виробництві імпортованої сировини підвищує вартість такої продукції, що відповідно робить її не доступною для більшості населення України. Зрозуміло, що страви, виготовлені з використанням оливкової олії, в закладах ресторанного господарства є також достатньо коштовними.

Оливкову олію з різними добавками рослинного походження отримують шляхом додавання пряно-ароматичних інгредієнтів та настоюванням протягом 7...30 діб. Такі олії мають яскраво виражені смакові властивості, проте корисні речовини, що містяться в рослинній сировині переходять до готового продукту у незначних кількостях.

Актуальним є створення нового продукту, який поєднував би у собі необхідні органолептичні характеристики та мав високу біологічну цінність, що надасть можливість отримувати страви не тільки особливого відтінку, а й підвищеного якісного складу.

Виходячи з вищесказаного, нашим завданням було отримати ароматну олію з підвищеним вмістом біологічно активних речовин, яка буде конкурентоспроможною на ринку України. Для досягнення поставленої мети розроблена технологія соняшникової олії підвищеної біологічної цінності, яка включає такі етапи: подрібнення соняшникового насіння, пресування, підготовку рослинної сировини (оброблення водно-спиртовим розчином), оброблення отриманої олії рослинною сировиною в умовах розрідження за температури 25...30 °С, фільтрування.

Запропонована технологія забезпечує не тільки більш повний перехід у олію з рослинної сировини гідрофільних біологічно активних речовин, а й речовин середньої полярності, що дозволяє отримати новий продукт з поліпшеними властивостями.

З використанням запропонованої технології отримана олія соняшникова «Базилікова». У результаті проведення порівняльної характеристики олії соняшникової «Базилікова» та соняшникової олії, виготовленої шляхом настоювання рослинної сировини за кімнатної температури впродовж 3 тижнів (контроль), встановлено, що олія «Базилікова» має виражений аромат базилику та відрізняється насиченим зеленим кольором, у порівнянні з контролем.

Рослинна олія «Базилікова» та контрольний зразок були досліджені на вміст хлорофілів, який становив для олії «Базилікова» 14 мг%, а для олії, отриманої настоюванням – 8мг%. Результати досліджень свідчать не тільки про поліпшення органолептичних властивостей олії «Базилікова», а й про її підвищену біологічну цінність.

В якості рослинної сировини для отримання ароматної олії може бути використана будь-яка пряно-ароматична сировина, або її суміш, що дозволить отримати олії з різними смаковими властивостями, використання яких в закладах ресторанного господарства дозволить розширити асортимент страв.

Таким чином, запропонована технологія дає можливість отримати олію підвищеної біологічної цінності та поліпшених органолептичних властивостей. Використання соняшникової олії з пряно-ароматичною сировиною замість оливкової дозволяє суттєво знизити кінцеву вартість страв та отримати конкурентоспроможний продукт.

На основі рослинних олій підвищеної біологічної цінності можуть бути розроблені страви оздоровчої дії, у тому числі з антиоксидантними властивостями, для закладів ресторанного господарства.