

44. РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВЕРШКОВОГО МАСЛА ІЗ ЗАРОДКАМИ ГРЕЧКИ

Д.О. Коротушко

Т.О. Рашевська

Національний університет харчових технологій

Раціон харчування населення України практично потерпає від відсутності продуктів імунностимулюючої, загальнозміцнюючої, радіопротекторної дії.

Завдяки результатам сучасних досліджень, вживання вершкового масла в розумних межах анітрохи не шкідливо для здоров'я. Більше того, вершкове масло здатне принести організму не меншу користь ніж рослинні масла.

На основі цієї інформації було обрано продукт для подальшого його збагачення нетрадиційною рослинною сировиною. Серед різноманітних видів нетрадиційної рослинної сировини, одним із найбільш перспективним є зародки гречки. Вони мають виняткову харчову цінність, містять у перерахунку на суху масу: білків — 29...34 %; вуглеводів — 22 %; жирів — 20 %; клітковини - 4 %; пентозанів - 4 %; мінеральних речовин – 7...10 %.

Зародки гречки рекомендуються для профілактики і лікування різних захворювань судин і інфекційних хвороб. Корисно додавати їх до раціону при лікуванні променевої хвороби, захворюваннях печінки і нирок, ожирінні, цукровому діабеті, хронічних бронхітах, захворюваннях щитовидної залози, нервових розладах, кровотечах з носа і ясен.

Метою внесення зародків гречки в вершкове масло є забезпечення лікування й профілактики вище вказаних хвороб, а також захворювань печінки та ожиріння. Під час досліджень було розроблено технологію, рецептуру та техногічну схему масла із зародкаим гречки.

Отже, за рахунок внесення зародків гречки до складу вершкового масла, покращуються не тільки оздоровчі властивості продукту, а й змінюється фізико-хімічний склад масла, підвищується вміст сухих речовин, покращується консистенція це зумовлено тим, що в складі зародків гречки присутня велика кількість клітковини.