

Section

8

Technology of preservation

Chairperson – Rubanka K.V.

Secretary – Bendersjka O.V.

Секція

8

Технологія консервування

Голова – к.т.н. Рубанка К.В.

Секретар – асист. Бендерська О.В.

12. Застосування пряно-ароматичної рослинної сировини в технології виробництва чайних напоїв

Валентин Дубук, Юлія Москальчук, Катерина Рубанка
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Чай – напій, що найбільше споживаються в нашій країні, крім того він має позитивний вплив на організм людини. Проте чай не забезпечує організм цінними есенціальними речовинами. Вирішення даної проблеми може бути здійснено шляхом створення чайних міксів, до складу яких вносять лікарську рослинну сировину та використання екзотичних складових, таким чином можна розширити асортимент напоїв.

Результати. Відомо, що за допомогою сировини рослинного походження можна регулювати білковий, ліпідний, амінокислотний, жирокислотний, вуглеводний, мікроелементний, та вітамінний склад продуктів харчування [1], оскільки рослини відносяться до одних з найбільш доступних джерел есенціальних або БАП, які здатні проявляти захисну, загальнозміцнюючу та оздоровчу дію на організм людини.

При виборі рослин, по перше, звертали увагу на їх харчову цінність, вплив на організм людини та протипоказання до споживання; по друге, враховували їх смакові характеристики та спорідненість між собою; по третє, аналізували ціну та доступність.

Дослідження хімічного складу дикорослих та культивованих рослин, що представлений в літературі показали, що одним з перспективних видів сировини є корінь імбиру. Це багаторічна трав'яниста рослина сімейства імбирних.

До складу кореня імбиру входять вуглеводи, клітковина, жири, цукри, крохмаль, смоли, ефірні олії, феноли, вітаміни та мінеральні речовини [2]. Основними компонентами в складі кореня імбиру є цингіберен (zingiberен), що відноситься до класу терпенів і характеризує пекучий смак кореню, вміст якого сягає 70 % загальної кількості ефірних олій до складу якого також входить ліналоол, гераніол, бізаболен, цинеол, цетраль, фарнезен, камфен, ліналоол, гінгерен, феландрен, бісаболен, борнеол, цитраль, цинеол), цукор та жир.

В корені присутні незамінні амінокислоти: треонін, триптофан, лізин, фенілаланін, метіонін та валін. Серед мікро- та макроелементів присутні: К – 184 мг/100г, Са – 116 мг/100 г, Fe – 11,52 мг/100 г, Mg – 184 мг/100 г, F – 148 мг/100 г, К – 1,34 мг/100г, Na – 32 мг/100г, Zn – 4,7 мг/100г, Cu – 12,5 мг/100г, Mn – 7,33 мг/100г [2].

Характерний смак, аромат кореня імбиру, його багатий хімічний склад, та корисні властивості для організму людини сприяють широкому використанню у харчовій промисловості. Заслугує на увагу поєднання імбиру з такими продуктами як чай. Це супроводжується створенням продуктів не тільки з високими органолептичними характеристиками, а й з цінним хімічним складом.

Висновок. Таким чином, проведений аналіз хімічного складу рослинної сировини, що може бути обраний для виробництва нерозчинних чайних напоїв доводить їх високу харчову цінність.

Література

1. Henry, C. J. Functional foods / C. J. Henry // *European Journal of Clinical Nutrition*. — 2010. — Vol. 64. — PP. 657 – 659.

2. Куликова, Н. В., *Имбирь – универсальный домашний доктор* / В. Н. Куликова. — М. : РИПОЛ классик, 2011. — 64 с. — (Здоровый образ жизни и долголетие).