

## 34. РОЗРОБЛЕННЯ МАСЛЯНОЇ ПАСТИ З ПОРОШКОМ ІЗ ЧЕРВОНОГО СТОЛОВОГО БУРЯКА

О.А. Подковко

Т.О. Рашевська

*Національний університет харчових технологій*

Протягом останніх років стан здоров'я населення України значно погіршився. Скорочення тривалості життя, зростання смертності над народжуваністю, різке зниження якості життя як окремої людини, так і в цілому пояснюється значним порушенням харчування. Наукові дослідження та статистичні дані свідчать про споживання великої кількості макронутрієнтів (жирів, холестерину, насичених жирних кислот), рафінованих продуктів та малим споживанням мікронутрієнтів. У зв'язку з цим однією з актуальних задач сьогодення є розробка нових видів продуктів багатих на біологічно активні речовини. Згідно концепції створення продуктів функціонального призначення збагачувати необхідно традиційні харчові продукти. Серед таких продуктів великої уваги заслуговує масляна паста, яка є «аналогом» вершкового масла. Основною відмінністю у їх порівнянні є знижений вміст жиру (39% – 49%), що позитивно впливає на збалансованість складу. Нами розроблено рецептуру, технологію та технологічну схему масляної пасты з порошком із червоного столового буряку. Критерієм вибору добавки слугували її функціональні властивості та гармонійне поєднання зі смаком продукту. Вносимо її у вигляді суспензії. Для приготування суспензії змішуємо порошок із червоного столового буряку з масляною у співвідношенні 1:4 відповідно при температурі (30 ...35)<sup>0</sup>С з витримкою 10...15 хв. Також до складу масляної пасты входить суспензія із насіння льону та інулін.

Попередні дослідження показали, що порошок із червоного столового буряку, насіння льону та інулін добре поєднується зі складовими компонентами масляної пасты та надають їй вишуканого смаку та привабливого вигляду.