

#### 41. Теоретичні аспекти технології дресингу підвищеної харчової цінності

Олександра Неміріч<sup>1</sup>, Микола Погожих<sup>2</sup>,  
Ігор Устименко<sup>1</sup>, Роман Піпка<sup>1</sup>

1 - Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

2 – Харківський державний університет харчування та торгівлі, Харків, Україна

**Вступ.** На сьогоднішній день у раціоні населення країн існує дефіцит поліненасичених жирних кислот (ПНЖК) та біологічно активних речовин (БАР). У той же час майже до всієї кулінарної продукції пропонуються соуси, зокрема, дресинги, підвищення харчової цінності яких шляхом використання олій та сушеної харчової продукції, багатих на ПНЖК та БАРИ є актуальним завданням [1].

**Матеріали і методи.** Проведено аналіз літературних джерел щодо перспектив використання олій та сушеної харчової продукції у складі дресингів з метою підвищення харчової цінності.

**Результати.** Для інтенсифікації технологічного процесу отримання дресингів рекомендовано застосовувати жировий напівфабрикат, що являє собою дрібнодисперсну харчову емульсію [2]. У якості жирової фази емульсії пропонується збалансована за жирнокислотним складом купажована олія (гарбузова+лляна). Гарбузова олія містить у своєму складі комплекс: ефірні олії, вітаміни А, С, К, РР, групи В, фосфоліпіди рослинного походження, флавоноїди, фосфатидилхолін, а також калій, кальцій, мідь, магній, селен. Лляна олія є джерелом ПНЖК та сприяє стимулюванню імунітету [3]. Для підвищення харчової цінності та надання дресингу колірних і смакових властивостей як сушену харчову продукцію рекомендовано використовувати порошок з журавлини, отриманий сушінням зі змішаним теплопідведенням [4]. Журавлина володіє лікувально-профілактичними та бактерицидними властивостями, багата на вітаміни – С, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, Р, РР, Е і мікроелементи – натрій, йод, марганець, магній, кальцій, залізо, кремній [5].

**Висновки.** Використання гарбузової та лляної олій у вигляді жирового напівфабрикату, порошку з журавлини у технології дресингів дасть змогу підвищити вміст ПНЖК і БАР та розширити асортимент кулінарної продукції підвищеної харчової цінності.

#### Література.

1. Исследование и оценка качества дресингов с использованием сушеных кабачков / О. В. Неміріч, Т. А. Тарасенко, А. В. Гавриш, О. О. Петруша // Вестник Алматинского технологического университета. – 2015. – Вып. 1 (106). – С. 5–11.

2. Устименко, І. М. Удосконалення технологій молоковмісних продуктів шляхом використання харчових емульсій : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 "Технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів" / Устименко Ігор Миколайович ; Нац. ун-т харч. технол. - Київ, 2019. – 24 с.

3. Радзівська, І. Г. Сумішеві олії для здорового харчування / І. Г. Радзівська, О. М. Громова // Харчова промисловість. – 2013. - № 14. – С. 30-33.

4. Погожих Н. И. Научные основы теории и техники сушки пищевого сырья в массообменных модулях. Дис. д-ра техн. наук : 05.18.12 / Погожих Н.И. – Харьков, 2002. – 365 с.

5. Хомич Г. П. Використання дикорослої сировини для забезпечення харчових продуктів БАР [Текст] : монографія / Г. П. Хомич, Н. І. Ткач ; Полтав. ун-т спожив. кооп. України. – Полтава : РВВ ПУСКУ, 2009. – 159 с.