

### **38. ВИКОРИСТАННЯ ОВОЧЕВОГО ПОРОШКУ У ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ МАСЛЯНОЇ СУМІШІ**

**А.В. Карпенко, О.М. Вашека, О.В. Неміріч**

*Національний університет харчових технологій*

Серед країн Східноєвропейського регіону, за даними МОЗ, Україна займає перше місце щодо смертності населення від хронічних неінфекційних захворювань (ХНІЗ). Загальновизнаним є те, що епідемія ХНІЗ, у більшості, випадків пов'язана із низкою соціальних, економічних та екологічних факторів, серед яких особливо вагомими є спосіб життя, харчування та низька фізична активність населення країни. У зв'язку з цим пріоритетним напрямом розвит-

ку харчової науки є розроблення нових продуктів які б задовольняли сучасним вимогам суспільства.

В умовах зростаючих темпів життя все більшим попитом користуються послуги, що надаються закладами громадського харчування. При цьому значна увага споживачі приділяється не лише смаковим властивостям харчових продуктів, а і їх біологічній цінності.

Низкою досліджень, виконаних у провідних наукових установах, доведено, що у своєму складі молочний жир містить ряд компонентів здатних попереджувати та гальмувати розвиток деяких онкологічних і серцево-судинних захворювань. У щоденному харчовому раціоні молочний жир споживається у вигляді вершкового масла або виробів, що його містять. Тому розроблення нових харчових продуктів на основі вершкового масла є актуальним та перспективним.

Взявши до уваги сказане, в НУХТ розроблено технологію виготовлення солоної масляної суміші, збагаченої овочевим порошком — солодкого перцю. На нашу думку, внесення природних речовин перцю, що мають радіопротекторні, антиоксидантні, імуномодельючі та антиканцерогенні властивості, до складу вершкового масла, сприятимуть посиленню його позитивної фізіологічної дії на організм людини.

Метою даної роботи є розроблення рецептури масляної суміші збагаченої порошком із паприки. За рекомендаціями попередніх дослідників та з метою отримання високоякісного продукту із привабливими органолептичними властивостями, овочевий порошок попередньо відновлювали у маслянці за температури 40 — 45 °С протягом 5 — 15 хв при постійному перемішуванні. Отриману суспензію вносили до вершкового масла. Кількість внесеного добавки варіювали в межах від 0,5 до 6,0 % її вмісту у готовому продукті. Раціональну дозу порошку із паприки у збагаченій масляній суміші встановлювали за найвищими органолептичними показниками готового продукту, його консистенцію та структуру. Усі показники визначали за загально прийнятими методиками.

Результати експериментальних досліджень довели, що внесення добавки у межах 4,5 — 4 % поліпшує смакові властивості збагаченої масляної суміші: компоненти порошку із паприки гармонійно поєднуються зі складовими продукту та доповнюють вершковий смак готових виробів. При подальшому збільшенні кількості внесеної добавки спостерігається поява легкого овочевого присмаку, зумовленого внесеною добавкою.

Характеристику консистенції та структури масляної суміші, збагаченої порошком із паприки, проводили за показниками термостійкості та здатності структури утримувати рідку фазу жиру. Аналізуючи отримані результати встановлено, що внесення добавки у кількості 0,5 — 1,0 % мало впливає на здатність структури зберігати сталу форму при дії підвищених температур та утримувати рідку фазу жиру. Найнижчий ступінь витікання рідкого жиру досягається при внесенні порошку із паприки у кількостях 3,5 — 4,0 %. При подальшому збільшенні кількості добавки суттєвого покращення здатності структури утримувати рідкий жир не спостерігається. Здатність зберігати форму при дії підвищених температур мали зразки масляних сумішей із вмістом порошку із паприки 4,0 — 4,5 %.

В результаті проведених досліджень розроблено рецептуру солоної масляної суміші, збагаченої порошком із паприки. Експериментально доведено, що раціональна кількість добавки складає 4 % її вмісту у готовому продукті.