

# ДОСЛІДЖЕННЯ МОЖЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ СКОРЦОНЕРИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА МОРОЗИВА ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

А.О. Башта, Н.П. Івчук, Ю.С. Остролуцька

*Національний університет харчових технологій*

Харчування – один з основних факторів, що визначають здоров'я і тривалість життя людини. Структура харчування населення України характеризується недостатністю споживання найбільш цінних у біологічному відношенні їжі продуктів. На сьогоднішній день існує проблема дефіциту полісахаридів в раціоні людей, що спричинює ряд аліментарних захворювань.

Оскільки морозиво є одним з найулюбленіших ласощів не тільки дітей, а й дорослих і користується великим попитом, то є актуальним розширення асортименту морозива оздоровчого призначення за рахунок його збагачення полісахаридами.

Тому метою цієї роботи є удосконалення способу виробництва морозива шляхом збагачення його біологічно активними речовинами кореня скорцонери.

Вибір даної сировини в якості збагачувача ґрунтується на тому, що включення в раціон продуктів переробки кореня скорцонери, що містять інулін, пектин і клітковину, буде сприяти покращенню функції шлунково-кишкового тракту та зниженню ризику виникнення серцево-судинних захворювань.

Скорцонера – досить цінний коренеплід за своїми харчовими і біологічними властивостями. Хімічний склад цієї рослини багатий на біологічно активні речовини, які представлені полісахаридами, макро- і мікроелементами, вітамінами. Особливо коренеплоди цінні вмістом полісахаридів в кількості 17,3 %, які представлені інуліном – 14,8 %, пектином – 3,7 % та клітковиною – 1,8 % [1].

Цінність інуліну – в його фундаментальному впливі на обмін речовин протягом усього часу перебування в організмі людини. Інулін знижує рівень цукру, запобігає ускладненням при цукровому діабеті, застосовується при ожирінні, хворобах нирок, артриті, захворюваннях серцево-судинної системи.

Ще одними важливими сполуками, які представлені у достатній кількості у скорцонері є пектинові речовини. Одним з основних ефектів терапевтичного впливу пектинових речовин є їх детоксикуюча дія щодо катіонів важких і радіоактивних металів.

Також важливою речовиною, яка входить до складу скорцонери є клітковина. Клітковина покращує процес травлення, стимулює перистальтику, збільшує швидкість проходження їжі через шлунково-кишковий тракт [2].

В даній роботі ми досліджували такі продукти переробки кореня скорцонери як пюре і порошок. Експериментальним шляхом визначено вміст основних біологічно активних речовин продуктів переробки скорцонери. Вміст інуліну в пюре скорцонери складає 11 %, в порошок – 38,2%, клітковини в пюре міститься 1,1%, в порошок – 3,1%, пектинові речовини становлять в пюре скорцонери 2,8%, а в порошок – 5,2%.

Розроблено рецептуру морозива оздоровчого призначення та науково обґрунтовано вміст основних складників. По результатах експериментальних досліджень встановлено, що оптимальні кількості внесення збагачувача – 10-15 % у вигляді пюре і 1,5-2,0 % у вигляді порошок скорцонери, забезпечують високі фізико-хімічні та органолептичні показники готового продукту, а також дозволяють підвищити харчову цінність морозива. Зокрема, готове морозиво з даними збагачувачами характеризується підвищеним вмістом клітковини, пектину, інуліну, що дозволяє зменшити ризик аліментарних захворювань та підвищити ефективність їх профілактики.

## **ЛІТЕРАТУРА**

1. Василькован И.А. Скорцонера – новый вид инулинсодержащего сырья. / Василькован И.А., Чудикова Н.В., Жиркова Е.В. // Материалы научной конференции «Окно в науку». Научные труды №29, часть 1. – Пятигорск: Изд-во «Технологический университет», 2006. – С. 126-127.

2. Георгиевский В.П. Биологически активные вещества лекарственных растений. / Георгиевский В.П., Комисаренко Н.Ф., Дмитрук С.Е. - Новосибирск, 1990. – 425 с.