

Красный цвет тинктуре придают антоцианы. Эти соединения очень чувствительны к высокой температуре и имеют высокую биологическую активность. Антоцианы используются для лечения язвы, близорукости и хрупкости кровеносных сосудов. Ценные красители также могут замедлять развитие ишемической болезни сердца и атеросклероза. Антоцианы обладают противовоспалительными свойствами и выделяются на фоне других соединений сильной антиоксидантной активностью.

Таким образом, можно сделать вывод, что полученная тинктура из дикорастущей малины обладает лечебными свойствами и может использоваться для профилактики многих заболеваний.

СУЧАСНІ ПРОДУКТИ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ З ДОДАВАННЯМ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ

Кулик А.С., канд. техн. наук

Загорко Н.П., канд. техн. наук

Бандура І.І., канд. с.-г. наук

Булгаков І.В., магістрант

Таврійський державний агротехнологічний університет
імені Дмитра Моторного, м. Мелітополь

Однією з найважливіших особливостей сучасного розвитку харчової промисловості в усьому світі є розробка функціональних продуктів харчування, ринок яких щорічно збільшується на 15–20%.

Згідно з теорією про функціональне харчування ризик виникнення онкологічних захворювань зменшується за умови збалансованого надходження в організм людини протеїнів рослинного походження, розчинних харчових волокон, які знижують рівень холестерину, а також продуктів, що мають високий вміст омега-3 жирних кислот.

Відповідно до сучасних наукових розробок одним з актуальних питань є пошук способів виготовлення харчових продуктів із підвищеним вмістом білків, біоактивних речовин, рослинних полісахаридів та зменшеною кількістю ліпідів. Крім того, продукт має бути цікавим для масового споживача за ціною категорією. Таким продуктом, на наш погляд, можуть стати риборослинні пресерви на основі м'яса бичка азовського та грибів гливи звичайної.

Створення продуктів на рибній основі з включенням рослинних інгредієнтів, сумісних із рибною сировиною за

органолептичними та технологічними властивостями, дозволить нам отримати збалансовані за складом риборослинні пресерви з високою харчовою цінністю, що сприятиме профілактичному оздоровленню нації та дасть можливість розширити асортимент продукції функціонального харчування на вітчизняному ринку.

На цей час в Україні споживання рибопродуктів значно нижче рекомендованих норм і становить у середньому 7,0 кг на рік на душу населення, тоді як у країнах Європи – 22,4 кг на рік. Однією з причин низького споживання рибної продукції є її відносно висока ціна, недостатньо широкий асортимент кулінарної продукції та напівфабрикатів із рибної сировини, а також їх недостатньо висока якість.

Розроблено рецептури рибних пресервів із дрібних оселедцевих риб із додаванням рослинної сировини з високим вмістом каротину (обліпіха) та сорбінової кислоти (журавлина).

На сьогодні відомі технології рибоовочевих консервів, які виробляють із тушок, печінки, ікри, молока різних видів риби, із додаванням овочів, круп та фруктів. Консерви з фаршу випускають із заздалегідь підготовленої суміші рибоовочевих або рибокруп'яних компонентів у вигляді голубців, тюфтельок, фрикадельок, фрикасе, котлет, сосисок тощо.

Ученими з Національного університету біоресурсів та природокористування розроблено рецептуру пресервів із мідій, із прісноводної риби, збагачених пряно-ароматичними коренеплодами.

Науковці з Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського запропонували рецептуру рибних пресервів із філе оселедця в апельсиновому соусі.

На замовлення товариства з обмеженою відповідальністю «САМ ФІШ» розроблено спосіб приготування пресервів із риби з грибами. Відповідно до патенту, розроблено 9 різних рецептур пресервів із оселедця та овочевої сировини: кукурудзи, цибулі сушеної (провареної) та грибів сушених (проварених).

А.В. Клунна та А. Гірдвайніс розробили спосіб приготування пресервів із оселедця з ананасами, які включають таку овочеву сировину, як морква, цибуля сушена, ананаси сушені, петрушка, селера. Відомий спосіб виробництва харчового рибного фаршу, технологія якого полягає в розбиранні риби, тонкому подрібненні філе зі шкірою з подальшим промиванням у розчині органічних (бурштинової та лимонної) кислот.

П.П. Пивоваровим запропоновано спосіб комплексної переробки риби, що включає сепарування риби на м'язову фракцію,

відділення кісток із подальшим використанням харчових відходів, зокрема шкіри, сполучної тканини та бульйону з кісткової фракції, для отримання структурованого рибного напівфабрикату з високою харчовою цінністю.

Результатами аналізу останніх досліджень та публікацій підтверджено гіпотезу доцільності розроблення рецептури функціональних риборослинних пресервів на основі бичка азозського та гливи звичайної.

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ХАРЧОВИХ ВОЛОКОН У ВИРОБНИЦТВІ М'ЯСНИХ СІЧЕНИХ СТРАВ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ

Мацук Ю.А., канд. техн. наук, доц.

Фарісєєв А.Г., канд. техн. наук, доц.

Вієнко О.Ю., асист.

Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара

Серед основних факторів, які визначають стан здоров'я людини, одним із найважливіших є її харчування. Правильне та повноцінне харчування забезпечує організм людини нутрієнтами, які дають організму енергію, сприяють підвищенню опору організму шкідливому впливу навколишнього середовища, стимулюють роботу всіх його систем. Потреба людини в різних харчових речовинах залежить від багатьох факторів: фізичного навантаження, умов навколишнього середовища, статі, віку, фізичного розвитку тощо. Забезпечення осіб, особливо тих, які ведуть малорухливий спосіб життя, кількісно та якісно повноцінним харчуванням зумовлює необхідність детальної оцінки співвідношень харчових речовин, що їх отримує організм, і ступеня відповідності їх потребам організму, що ґрунтуються на концепції збалансованого харчування.

На цей момент увага науковців та виробників направлена на створення нових видів харчових продуктів, урахувавши при цьому спосіб харчування сучасної людини. Сюди відносяться продукти зі збалансованим складом, зниженим вмістом цукру та жиру, підвищеним вмістом вітамінів, харчових волокон та мінеральних речовин. Останнім часом тема використання добавок рослинного походження у виробництві продуктів харчування з м'ясної сировини є дуже цікавою й актуальною. Виробники широко застосовують штучні харчові добавки для поліпшення органолептичних і технологічних властивостей готових продуктів, але асортимент м'ясо-рослинних напівфабрикатів і кулінарних виробів із використанням рослинної