

ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ З ФУНКЦІОНАЛЬНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ

Шац О. Ю., Email tpzpsg@tsatu.edu.ua

Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного

Сучасний розвиток країни обумовлює необхідність формування національної інноваційної системи в просуванні нових харчових продуктів і розробок, розширення асортименту з урахуванням реального попиту споживачів. Тому на сучасному етапі спостерігається тенденція до створення харчових продуктів з функціональними властивостями. Особливо інтенсивно в цьому напрямку розвивається галузь безалкогольних напоїв, наприклад, смузі з використання нетрадиційної рослинної сировини, зокрема лікарської, яка є природним джерелом біологічно активних речовин (БАР).[1]

Біологічно активні речовини – це сполуки, які завдяки своїм фізико - хімічним властивостям мають певну специфічну активність, і можуть впливати, чи змінювати каталітичну, енергетичну, пластичну, регуляторну або іншу функцію в організмі. Смузі на основі йогурту - це оптимальне поєднання молочної основи та фруктово-овочевих інгредієнтів, яке забезпечує не лише відмінні органолептичні властивості, а й високу харчову та біологічну цінність

Мета досліджень полягала в обґрунтуванні та створенні інноваційних напоїв функціонального призначення - смузі підвищеної біологічної цінності (йогурт + облепіха + банан), на основі вдосконалення існуючих технологічних процесів та асортименту.

Розроблено рецептуру нового напою смузі з кількістю соку обліпіхи від 10% до 35%. За контроль було обрано смузі бананово - йогуртовий, у рецептуру якого входить така сировина: 50 г банан (свіжий), 75 мл натурального йогурту, 50 мл обліпіхового соку. Досліджено вплив внесеної добавки на покращення поживних властивостей смузі.

Ягоди обліпіхи унікальні, в них містяться не тільки вітаміни, але і біофлавоноїди, які є речовинами Р- вітамінної дії. Завдяки даним елементам зміцнюються кровоносні судини, розширюються серцеві судини, знижуються набряки, блокуються алергічні та навіть сильні запальні процеси в організмі. Флавоноїди роблять антитоксичну дію і захищають людину від кисневого голодування і переохолодження. Активною складовою обліпіхи є стерини (ліпіди), які запобігають всмоктуванню холестерину, тобто розвитку атеросклерозу.

Вітаміни, що містяться в бананах, роблять їх прекрасними природними антидепресантами, з триптофану, який знаходиться в м'якоті, організм виробляє серотонін. Ця речовина ще називається «гормоном щастя». [2]

Отже, розроблені смузі на основі нетрадиційної сировини можна рекомендувати для підсилення функціонування імунної системи, профілактики онкологічних захворювань, нормалізації мікрофлори кишечника, покращення травлення та очищення організму від шлаків.

Список використаних джерел:

1. Global AgeWatch Index 2015: Insight report, Published by HelpAge International, PO Box 70156, London WC1A 9GB, UK, Registered charity no. 288180 Copyright © HelpAge International, 2015, ISBN 978-1-910743-00-3.
2. Фролова Н.Е. Основи конструювання нових харчових продуктів / Н.Е.Фролова. – К.: НУХТ, 2009.- 258 с.

Науковий керівник: Кюрчева Л. М., к.с. - г.н., доцент