

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ СУШЕНИХ ПРИПРАВ З БАЗИЛІКУ

Яворська А. А., Email nastasja281196@gmail.com

Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного

Базилік – це однорічна рослина, що застосовується в кулінарії як прянощі. Але крім чудових кулінарних достоїнств він має здатність активно впливати на організм людини. Корисні властивості і протипоказання базиліка пов'язані з його хімічним складом і дозволяють використовувати його з лікувальною метою. У хімічний склад базиліку входить ефірна олія (до 1,5%), рутин, фітонциди, вітаміни С, РР, В2, А, дубильні речовини, глікозиди а також інші біоактивні компоненти. Ефірна олія базиліка міститься у всіх частинах рослини, обумовлюючи його виразний аромат [1].

Спосіб сушіння свіжого базиліку вибирають залежно від вмісту олії, біологічно активних речовин, морфологічної будови рослини. Для сушіння пряної зелені, зазвичай, застосовують конвективний спосіб сушіння [2].

Мета досліджень полягала в удосконаленні та обґрунтуванні технології сушіння базиліку яка б сприяла максимальному збереженню якісних характеристик зелені і могла використовуватись на підприємствах малої потужності.

Сушили базилік сорту Дженовезе. Для конвективного сушіння використовували побутову сушарку GRUNHELM BY1102, це найбільш проста і економічна модель, із захистом від перегріву і можливістю нарощування додаткових контейнерів (до 15 шт). Розмір сушарки 320x320x230 мм. Сушильний апарат має компактні розміри і малу вагу. Корпус приладу виконаний з якісного ударостійкого пластику. В процесі роботи пластик, не виділяє шкідливих речовин і залишається холодним протягом усього часу експлуатації. Під час конвективного висушування в листі базиліку відбулися процеси, подібні до старіння, у тому числі утворення феофітину та втрата близько 70–75 % аромату.

Процес висушування продуктів здійснюється за типом вертикальної конвенції, що дозволяє рівномірно сушити різні види продуктів, не змішуючи запахи між собою.

Сушена продукція отримана шляхом конвективного сушіння має вищі показники біологічної цінності у порівнянні з базиліком висушеним сонячно–повітряним способом. Після зберігання протягом 9 міс., кількість пігментів у сушеній приправі отриманій конвективним способом залишається вищою, ніж у свіжо приготуваній приправі отриманій сонячно-повітряним способом.

Список використаних джерел:

1. Прісс О. П., Бурдіна І. О., Прісс О. П., Бурдіна І. А. (2017). Вплив строків висіву насіння на фотосинтетичну діяльність базиліку в умовах плівкових теплиць.
2. Yilmaz A., Alibas I. (2017). Determination of Microwave and Convective Drying Characteristics of Coriander Leaves. *JBES*, 11(32), 75-85.

Науковий керівник: Прісс О. П., д.т.н., професор