

СЕКЦІЯ 12. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ОРГАНІЧНИХ РЕЧОВИН

ФУНКЦІОНАЛЬНІ ІНГРЕДІЄНТИ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ У СКЛАДІ М'ЯКИХ МАРГАРИНІВ

Арутюнян Т.В., Тимченко В.К., Трощенко О.М.

*Національний технічний університет
«Харківський політехнічний інститут», м. Харків*

На даний час одним з перспективних напрямків розвитку маргаринової промисловості є виробництво фасованих м'яких маргаринів, які користуються постійним попитом споживачів. М'який маргарин виробляється на більшості великих спеціалізованих підприємств України. Слід зазначити, що виробничий потенціал України має сучасне устаткування і відповідний технічний супровід, що свідчить про перспективне зміцнення позицій як на внутрішньому, так і на зовнішньому ринках маргаринової продукції. Сучасний стан здоров'я населення зумовив появлення так званих функціональних харчових продуктів. До функціональних відносяться харчові продукти, які призначено для систематичного вживання в їжу усіма групами населення. Вони зберігають, покращують здоров'я та знижують ризик розвитку захворювань пов'язаних з харчуванням за рахунок наявності в їхньому складі харчових функціональних інгредієнтів, які мають здатність давати сприятливі ефекти відносно одної або декількох функцій організму людини [1]. З метою оптимізації раціонального харчування людини важливо максимально використовувати різні продукти рослинного походження, які багаті на біологічно активні речовини. Важливою сировиною для таких продуктів, наприклад, є ячмінь та продукти його переробки.

Ячмінно-солодові екстракти характеризуються високим вмістом мікроелементів, вітамінів та ін. Їх використання в оздоровчо-профілактичному харчуванні здорових людей поліпшує обмінні процеси в організмі та ін. [2]. Таким чином, екстракти солодів різних зернових можуть бути використані в якості біологічно-активних добавок до їжі як в раціонах здорових людей, так і для оздоровчо-профілактичного харчування. В ході роботи розроблено поліпшену рецептуру м'якого маргарину «Вітамінний» 82%-вої жирності, який є бутербродним продуктом переважно рослинного походження підвищеної харчової та біологічної цінності. До його складу входить переестерифікований жир, соняшникова олія, коров'яче молоко, а також ячмінно-солодовий екстракт. Продукт характеризується збалансованим жирно-кислотним складом, вмістом насичених та ненасичених жирних кислот та фізіологічно активної ліноленової кислоти, відрізняється відсутністю холестерину та легкою засвоюваністю організмом.

Література: 1. *Ипатова Л.Г.* Новые направления в создании функциональных жировых продуктов / *Л.Г. Ипатова, А.А. Кочеткова, А.П. Нечаев* // *Масложировая пром-сть.* – 2006. – №4. – С. 12 – 14. 2. *Смельянова Н.О.* Технология солодовых экстрактов, концентратів квасного суслу та квасу / *Н.О. Смельянова, Н.Я. Гречко, В.М. Кошова, В.Х. Суходол* – К.: ІСЛО, 1994. – 151 с.