

МАРМЕЛАД ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Д.С. ГОЛОБОРОДЬКО^{1*}, А.П. БЄЛІНСЬКА²

¹ магістрант кафедри органічного синтезу і нанотехнологій, НТУ «ХПІ», Харків, УКРАЇНА

² доцент кафедри органічного синтезу і нанотехнологій, канд. техн. наук, НТУ «ХПІ», Харків, УКРАЇНА

*email: goloborodko_darya@ukr.net

Желейні вироби є дієтичним продуктом завдяки наявності в їх складі речовин, що желюють, здатних виводити з організму іони тяжких металів і радіоактивні іони. Однак, лікувально-профілактичний ефект можна посилити використанням в технології їх виробництва природних біологічно активних добавок зі заздальгідь заданими цілющими властивостями [1].

В даній роботі запропоновано додавання до мармеладу такого функціонального компоненту, як суміш підсушених та подрібнених насіння соняшнику, кунжуту і льону в обґрунтованих співвідношеннях. А саме у співвідношенні 1:1:1. В якості желуючої речовини використовували агар-агар.

Агар-агар має властивість виводити з організму шлаки, токсини і шкідливі речовини. Ця властивість є дуже важливою і стане в нагоді всім без винятку, оскільки життя в мегаполісі, робота на виробництві, всі ці фактори сприяють накопиченню шкідливих сполук в організмі. Ще одна його перевага – низька калорійність. Він багатий на йод, нестача якого призводить до проблем зі щитовидною залозою. Агар-агар багатий вітамінами і мікроелементами. При потраплянні в кишечник, він розбухає і спричиняє обволікаючу дію, що позитивно впливає на роботу шлунково-кишкового тракту.

Суміш насіння збагачена незамінними амінокислотами та поліненасиченими жирними кислотами ω -3 групи, які розріджують кров, що є хорошою профілактикою тромбозу, атеросклерозу і захворювань судин та серця. До складу насіння також входить клітковина, яка сприяє м'якому очищенню кишечника і відновленню його слизової. Сезамін є потужним антиоксидантом, який корисний для профілактики багатьох захворювань, в тому числі ракових. А також суміш багата на органічні кислоти, мінеральні речовини, вітаміни А, Е, D та групи В.

Було розроблено серію дослідних зразків мармеладу з різним масовим вмістом суміші насіння. Встановлено оптимальний вміст насіння, який складає 10% від загальної маси продукту. Отже, збагачення мармеладу насінням соняшнику, кунжуту і льону дозволить підвищити корисні властивості продукту та отримати продукт оздоровчого призначення.

Список літератури:

1. Капрельяни, Л.В. Функціональні продукти / Л.В. Капрельяни, К.Г. Юргачова. – Одеса: Друк. – 2003. – С. 272 – 273.