

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ПАЖИТНИКА СІННОГО В ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ ОЗДОРОВЧОЇ СПРЯМОВАНОСТІ

Соломенцева О.В., асп.

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **Н.В. Мурликіна**,
д-р техн. наук, проф. **В.В. Євлаш**,
канд. техн. наук, доц. **О.І. Упатова**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Одним із найважливіших напрямів розвитку харчової галузі щодо забезпечення адекватного харчування є розробка технологій виробництва нових продуктів оздоровчої спрямованості як засобів базисної терапії з використанням потенційних нутрицевтиків з нетрадиційної рослинної сировини, у тому числі насіння рослин. Актуальною може стати розробка, спрямована на вирішення проблемних питань, пов'язаних з порушенням структури харчування людей та обміном речовин, що донині системно й активно не розвинуті.

Для збагачення харчового раціону людини біологічно активними речовинами; подовження строків зберігання напівфабрикатів, готових виробів масового споживання, надання їм оздоровчої спрямованості важливо вирішення завдань створення функціонального напівфабрикату підвищеної харчової і біологічної цінності на основі пажитника сінного (*Trigonella foenum-graecum* L.). Він є однією з відомих рослин, лікувальні властивості якої виявлені давно і роль яких у клінічній області пов'язана з трьома найважливішими хімічними складовими: галактомананом, 4-оксизолейцином, стероїдними сапонінами. Жир пажитника має жирнокислотний склад з підвищеним вмістом поліненасичених жирних кислот у цис-формі. Пажитник широко використовують для поліпшення смако-ароматичних властивостей, як стабілізатор, емульгувальний агент, клей. Галактоманани, харчові волокна, екстракти насіння пажитника на часі знаходять попит у виробництві хліба, м'ясних, кисломолочних, функціональних харчових продуктів, алкогольних напоїв. Попередні дослідження функціонально-технологічних властивостей були проведені для м'ясних січених виробів з пажитником і встановлено підвищення волого-, жируотримувальної здатності, стійкості м'ясної фаршевої емульсії. Також було визначено зниження втрат у ході термічної обробки напівфабрикатів з пажитником і зменшення накопичення первинних продуктів окиснення жиру.

Подальші дослідження планується виконати і спрямувати на встановлення його технологічних можливостей і призначення.