

## ВИВЧЕННЯ ЯКОСТІ ВІТАМІННИХ СМАКОВИХ ДОБАВОК ІЗ ХЛОРОФІЛОВМІСНИХ ОВОЧІВ

Дорошок Т.В., гр. ТКОМ-66

Наукові керівники – канд. техн. наук, проф. Погарська В.В.,  
канд. техн. наук, доц. Коробець Н.В.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

В даний час в Україні спостерігається дефіцит вітчизняних вітамінних смакових приправ з високим вмістом біологічно активних речовин, із потенційною здатністю підвищувати загальну опірність організму від дії різних несприятливих факторів.

Робота присвячена розробці технології та вивченню якості вітамінних смакових приправ на основі наноструктурованих дрібнодисперсних порошків із зелені петрушки і кропу, а також фитодобавок із натуральних вітчизняних та імпортованих прянощів. Технологія виробництва нових порошкоподібних приправ з високим вмістом БАР відрізняється від традиційних використанням наноструктурованих дрібнодисперсних добавок із хлорофіловмісних овочів, а також натуральних прянощів подрібнених до розміру частинок 5...50 мкм. Розроблена рецептура нових вітамінних смакових приправ «Вітамінна», «Смарагд», «Фантазія» із використанням наноструктурованих добавок у формі дрібнодисперсних порошків із зелені петрушки і кропу (50...60%) до яких додатково вводиться майоран, лавровий лист, перець чорний і запашний, фенхель і тургун.

Показано, що смакові вітамінні приправи містять значну кількість бар таких, як: фенольні сполуки (2277,5...2980,3 мг в 100 г), флавонолові глікозиди (486,2...1083,4 мг в 100 г), вільні катехіни (598,4...697,3 мг в 100 г), ароматичних речовин (2,5...3,0%), а також дубильні речовини (1296,3...1321,4 мг в 100 г). найбільшою кількістю аскорбінової кислоти (769,3...771,4 мг в 100 г) і каротину (9,8...10,4 мг в 100 г) відрізнялася смакова приправа «вітамінна». у смаковій приправі «смарагд» міститься висока кількість хлорофілу (2,8...3,2 мг в 100 г) і вона за органолептичними показниками відрізнялася яскраво-зеленим кольором.

Нові вітамінні приправи мають гармонійний яскраво виражений смак і аромат та високий вміст БАР, тому їх можна широко використовувати в харчовій промисловості, під час приготування перших і других страв, для надання їм профілактичної антиоксидантної, геропротекторної та імунomodulatory дії.

Нові вітамінні смакові приправи апробовані в промислових умовах НВФ «ФІПАР».