

Н.Е. Фролова, канд. техн. наук (НУХТ, м. Київ)

Н.В. Чепель, канд. техн. наук (НУХТ, м. Київ)

К.А. Науменко, асп. (НУХТ, м. Київ)

І.М. Силка, асп. (НУХТ, м. Київ)

НАТУРАЛЬНІ АРОМАТИЗАТОРИ В ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ

Актуальним аспектом оздоровчого харчування є споживання населенням натуральних та якісних харчових продуктів, що не містять у своєму складі штучних інгредієнтів.

Насамперед це стосується ароматизації харчової продукції. Зрозуміло, що використання натуральних ароматичних речовин надає харчовим продуктам природних ароматичних властивостей, тим самим підвищуючи їх показники якості.

Особливим попитом на сьогодні користуються харчові продукти з новими специфічними та гармонійними ароматами, не притаманними для даного виду продукції.

Наприклад, у сучасному виробництві спрейдів окрім поширених молочно-вершкових ароматизаторів з метою надання продукції приємних та оригінальних відтінків аромату використовуються ароматизатори гастрономічного напрямку – пряного, фруктового тощо.

Так у Проблемній науково-дослідній лабораторії НУХТ було розроблено технологію перероблення ефірних олій з отриманням харчових натуральних ароматизаторів. За технологією ефірні олії піддаються фракційній розгонці з отриманням її фракцій заданого ароматичного наповнення з послідовним складанням комбінацій фракцій за заданим ароматом з врахуванням тенденцій галузі застосування.

Для ароматизації спрейдів було розроблено натуральні харчові ароматизатори на основі ефірної олії кмину – «Лимонно-кминний аромат», «Кминний – елітний аромат», «Кминна фантазія».

Оцінка ароматичних властивостей спрейдів здійснювалась після введення ароматизаторів на стадії перетворення жирової суміші в емульсію, що суттєво знижувало втрати ароматичних речовин. Оптимальна кількість внесення натуральних харчових ароматизаторів на основі ефірної олії кмину становить від 0,01 до 0,04 % у перерахунку на сухі речовини.

Використання даних ароматизаторів в зазначених кількостях дозволило досягнути гармонізації аромату і смаку готових спрейдів без погіршення його фізико-хімічних та реологічних показників якості (див. табл.1).

Таблиця 1 – Аромат спредів з використанням натурального ароматизатора із ефірної олії кмину

Ароматизатор	Аромат
«Лимонно-кминний аромат»	Гармонійне поєднання ароматів молочно-вершкового з кминним аромат та лимонним відтінком
«Кминний – елітний аромат»	Гармонійне поєднання ароматів молочно-вершкового з злагодженим кминний аромат та лимонно-хвойних тонів
«Кминна фантазія»	Гармонійне поєднання ароматів молочно-вершкового з насиченим кминний аромат та ледь виразним хвойним тоном

Але суттєвою перевагою використання представлених ароматизаторів у рекомендованих концентраціях для ароматизації спредів є їх здатність надавати продуктам статусу оздоровчих.

Це пояснюється тим, що ароматичні речовини натуральних ароматизаторів на основі ефірних олій проявляють фітонцидні властивості до широкого спектру патогенних мікроорганізмів. Завдяки своїй мікробіологічній чистоті їх можна застосовувати і у якості натурального консерванту.

Функціональні властивості натуральних ароматизаторів «Лимонно-кминний аромат», «Кминний – елітний аромат», «Кминна фантазія» визначались оцінкою здатності усіх складових ароматичних речовин впливати на функції організму людини та прогнозуванням оздоровчого впливу ароматизаторів на організм людини.

Ароматизатор «Лимонно-кминний аромат» має позитивно впливати на роботу нирок і жовчного міхура, має дезінфікуючий ефект за рахунок значного вмісту α -пінену і α -фелландрену.

Ароматизатор «Кминний – елітний аромат» збагачуватиме сумарну фізіологічну дію харчового продукту посиленням опірності організму антропогенним впливам завдяки вмісту d-лімонена і цінеола.

Ароматизатор «Кминна фантазія» завдяки значному вмісту основного носія аромату кмину – l-карвону і його супутника – дигідрокарвону стимулюватиме моторику шлунково-кишкового тракту.

Отже, ароматизація спредів натуральними ароматизаторами на основі ефірної олії кмину надає цим продуктам гармонійного специфічного аромату, який відповідає сучасним тенденціям ринку харчової продукції, а також функціональні властивості.