

УДК 665.34**Ірина Ромашко**

Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького, Україна

ДРЕССИНГИ З ГАРБУЗОВОЮ КЛІТКОВИНОЮ**Iryna Romashko****DRESSINGS WITH PUMPKIN FIBER**

Одним із сучасних напрямків досліджень у сфері створення харчових продуктів є встановлення впливу на здоров'я людини пребіотиків, які забезпечують якість і формують характеристики спожитої їжі. Неправильне харчування, неконтрольований прийом ліків, зокрема антибіотиків, а також стреси і алкоголь позбавляють наш організм здатності самостійно боротися з негативним впливом цих чинників. Як наслідок, порушується робота травної системи, послаблюється імунітет, зростає маса тіла, проявляються захворювання серцево-судинної системи, спричинені накопиченням токсичних речовин, шлаків та високим рівнем холестеролу. Щоб уникнути таких негативних наслідків, варто, поряд з іншим, переглянути свій раціон харчування і звернути увагу на присутність у ньому натуральних продуктів. Одним з них є гарбузова клітковина, користь якої для організму людини доведена результатами досліджень, що впродовж тривалого часу отримують вчені різних країн світу.

Харчова індустрія стрімко розвивається, в світі з'являється безліч нових технологій приготування їжі, нових оригінальних рецептів страв. Нас почали оточувати нові слова, дрессинг – одне з таких слів і це не що інше, як салатна заправка, салатний соус, покликаний поєднати компоненти блюда між собою і надати їм певного смаку (пікантного, гострого, пряного, кисло-солодкого і так далі). Термін «дрессинг» з'явився майже 100 років тому, але тільки зараз почав активно використовуватися кулінарами. Домашній майонез в його сотні варіацій смаку – це теж салатний дрессинг.

Слово дрессинг має англійське походження – «одяг» для страв, найчастіше салатів. Останніми роками спостерігається масовий інтерес людей до соусів, що містять якомога менше жирів. При цьому цінується те, що дрессинги насичені корисними для організму компонентами.

Новий вигляд соусів на основі майонезу все більш активно відвойовує свою частину ринку. Особливо перспективним стає сегмент низько- та середньокалорійних майонезів і майонезних соусів. Тому метою наших досліджень було запропонувати рецептуру соусу-дрессингу на основі майонезу зі зниженим вмістом жирової фази, хорошими органолептичними властивостями та високою стабільністю. Для цього вивчали можливість використання клітковини, зокрема гарбузової, як компонента майонезного дрессингу під час виробництва низькокалорійного емульсійного соусу, стійкого до розшарування.

У рідкому середовищі клітковина має здатність набрякати, збільшуючись в об'ємі, та виконувати роль стабілізатора і згущувача, у тому числі при формуванні структури водно-жирової емульсії, наприклад, при створенні соусів-дрессингів майонезного типу. Вологозв'язуючі властивості клітковини, позитивні біологічні і фізіологічні характеристики дозволяють використати її для заміни частини крохмального компоненту у рецептурі низькокалорійного соусу з метою зменшення вмісту легкозасвоюваного вуглеводу та підвищення харчової цінності продукту, наділення його лікувально-профілактичними властивостями, а також покращення зовнішнього вигляду, консистенції соусу, надання йому нових смакових та ароматичних відтінків. Для цього досліджували вплив кількості внесеної гарбузової

клітковини на органолептичні та фізико-хімічні показники якості майонезного соусу-дресингу.

Відносно допустимої кількості споживання клітковини обмежень не існує, оскільки це природний продукт, надзвичайно необхідний людині для здорового функціонування організму (єдиною засторогою може бути індивідуальна непереносимість гарбузового насіння, або гострі форми жовчнокам'яної хвороби).

Клітковина унікальна за своїм складом. У ній міститься значна кількість необхідних для організму людини речовин: жирні ненасичені кислоти (ω -3, ω -6), вітаміни, амінокислоти, фітостероли, флавоноїди, фосфоліпіди, мікро- і макроелементи. Клітковина з мелених ядер гарбузового насіння – це продукт, що містить незначну кількість жирів, але багатий білками. Загальний вміст білка на одиницю маси майонезного дрессингу при додаванні гарбузової клітковини зростає, підвищуючи його харчову цінність. При цьому заміна крохмалю клітковиною позитивно впливає і на біологічну цінність продукту.

Промислове отримання гарбузової клітковини – цінного компоненту харчового раціону – забезпечує виконання принципу безвідходності виробництва, зменшуючи кількість побічних продуктів та відходів при переробці гарбуза, а створення нових емульсійних жирових продуктів – дрессингів, що містять необхідні для організму нутрієнти, є актуальним напрямком наукових досліджень лікувально-профілактичного сегменту харчової галузі.