

УДК 641.56

А.В. Босак, М.Д. Кухтин, докт. вет. наук, проф.

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

ОБҐРУНТУВАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ ВИКОРИСТАННЯ СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА СМУЗИ

A.V. Bosak, M.D. Kuhtyn, Dr., Prof.

SUBSTANTIATION OF THE FEASIBILITY OF USING RAW MATERIALS FOR THE STRIP

Смузи – це густий напій пюреподібної консистенції, приготований збиванням свіжої або свіжозамороженої сировини до стану пюре. Даний продукт містить значну кількість біологічно цінних речовин, зокрема вітамінів, мікро і мікроелементів. Тому його варто вживати усім групам населення, зокрема для уникнення авітамінозу.

Основною перевагою даної групи консервів, є використання сировини, що має лікувально – профілактичні властивості. До такої сировини ми можемо віднести: йошту, яка є гібридом агрусу та смородини. Хімічний склад даної ягоди повністю не вивчений. Проте вже сьогодні ми знаємо, що у ній вітаміну С у чотири рази більше, ніж у смородині. Також відомо, що дана сировина містить вітамін Р та антоціани.

Враховуючи клімат західного регіону України та провівши огляд літератури, на нашу думку, збалансований склад сировини, зокрема фруктів для виробництва консерви «Смузі-фру» має включати: яблуко, йошту, гарбуз та моркву. Для вибору оптимального співвідношення сировини, яка б забезпечувала потреби людини в біологічно цінних речовинах та мала високу органолептичну оцінку, пропонується виготовити значну кількість зразків, у яких сировина буде у таких співвідношеннях: морква (10 – 15 %), гарбуз (18 – 32 %), йошта (5 – 10 %), сік яблучний (45 – 55 %).

Багатокомпонентність консерви забезпечує достатню кількість біологічно цінних речовин, що містяться у натуральних продуктах харчування. Кожен з цих компонентів має важливу роль у харчуванні людини.

Зокрема, моркву застосовують при гіпо- та авітамінозах. Вона містить від 20 – 25 мг каротину, до 10 мг цукру, а також вітаміни С, РР, Е, К, В₁, В₂, солі калію, фосфору й інших елементів. Підвищений вміст каротину запобігає «куриній сліпоті», стимулює імунітет, забезпечує нормальний ріст організму, фізіологічні функції епітелію слизових оболонок, потових, сальних залоз.

Гарбуз – це джерело корисних речовин необхідних людському організму, зокрема каротин, вітаміни С, В₁, В₂, В₅, В₆, Е, РР, Т, К. Його застосовують для різних функцій, таких як нормалізація обміну речовин, покращення травлення, усунення застійних явищ у печінці і селезінці та інше.

Яблучний сік – це джерело вітамінів групи В, аскорбінової кислоти, токоферолу вітаміну Н, пектину, харчових волокон, органічних кислот; солей мінералів, таких як кальцій, калій, магній, натрій, сірка, хлор, фосфор, залізо, цинк, йод, мідь, марганець, фтор, хром, молібден, ванадій, бор, кобальт, алюміній, нікель, рубідій. Його застосовують для виведення холестерину, оновлення та омолодження клітин, нормалізує роботу мозку та інше.

Отже, розробка консервів лікувально – профілактичного спрямування з вмістом речовин з високою біологічною та поживною цінністю буде сприяти підвищенню загального стану організму і його фізіологічних функцій.