

**УДК 637.2.04**

**Оксана Смачило, Ольга Крупа**

Тернопільський національний технічний університет ім. Івана Пулюя, Україна

**ІННОВАЦІЙНІ КОМПОНЕНТИ ПРИ ВИГОТОВЛЕННІ МАСЛА  
ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ**

**Oksana Smachylo, Olha Krupa**

**INNOVATIVE COMPONENTS FOR FUNCTIONAL  
BUTTER PRODUCTION**

Сучасна задача маслоробства – це покращення якості масла, його біологічної цінності та дієтичних властивостей.

Важливий напрям розвитку маслоробства – покращення споживчих та біологічних властивостей масла шляхом створення різних видів вершкового масла функціонального призначення, які мають лікувально-профілактичні, дієтичні та оздоровчі властивості. Для виготовлення вершкового масла функціонального призначення використовують харчові добавки, виготовлені із рослинної сировини і багаті на БАР. Серед таких наповнювачів можна виділити: полісахариди пектин і інулін, кріопорошки із традиційної рослинної сировини – буряка червоного столового, моркви, топінамбура, та нетрадиційної – бруньок смородини чорної, а також порошок морських водоростей, насіння льону та клітковину.

Утворюючи комплекси, пектин сприяє швидкому виведенню із організму токсичних, важких і радіоактивних металів.

Інуліновмісні речовини використовувались в якості лікарських рослин при захворюваннях, що пов'язані з обміном речовин, а саме: атеросклерозі, цукровому діабеті, ожирінні.

Кріопорошок із буряка червоного столового містить широкий спектр вуглеводів, пектинових речовин, клітковини, органічних кислот, білків, мікроелементів, вітамінів, поліфенольних сполук Р-вітамінної активності.

Морські водорості містять органічний легкозасвоюваний йод. Крім нього у водоростях багато біологічно активних речовин: поліненасичені жирні кислоти, полісахариди, похідні хлорофілу, пектини, рослинні стерини, альгінова кислота, ферменти, каротиноїди. Ці речовини мають антимуутагенну, радіопротекторну, протизапальну та імуномодельюючу активність в організмі людини.

Льняна олія в основному містить ненасичені жирні кислоти:  $\alpha$ -ліноленову, лінолеву та олеїнову насичені представлені переважно пальмітиною. Окрім олії насіння льону містить цілий комплекс речовин, що мають широкий спектр позитивної дії на організм людини: білкові речовини, водорозчинні полісахариди, клітковина, токоферол, вітаміни А, С, Р, мінеральні елементи – Р, Mg, К, Na, Fe, Cu, Mn, Zn, лігнани і фенольні сполуки.

Клітковина дуже важлива для нашого організму. Вона є необхідною для шлунково-кишкового тракту: виводить холестерин, шлаки і токсини з організму покращує моторику кишечника.

Вершкове масло є важливим харчовим продуктом, тому виготовлення масла функціонального призначення з інноваційними компонентами з рослинної сировини, яка містить велику кількість біологічно активних речовин, має перспективне значення.