

УДК 663.8:613.2

М. В. Стасюк, О. М. Крупа канд. техн. наук, доцент

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

МОРОЗИВО ІЗ ЕКСТРАКТОМ РОДІОЛИ

M. Stasyuk, O. Krupa Ph.D., Assoc. Prof

ICE CREM WITH RHODIOLA EXTRACT

Морозиво є одним із найпопулярніших молочних десертів у світі, яке цінується споживачами завдяки приємному смаку, охолоджувальному ефекту та широкому асортименту. Сучасні тенденції розвитку харчової промисловості свідчать про зростання попиту на продукти із додатковою біологічною цінністю та функціональними властивостями. Одним із перспективних напрямів є використання у складі морозива адаптогенів, зокрема екстракту родіоли.

Що ж таке адаптогени? Це природні речовини, які позитивно впливають на організм, шляхом підвищення його стійкості до стресу, фізичних та психологічних навантажень, сприяють відновленню життєвих сил, також різні адаптогени можуть містити найрізноманітніші вітаміни та мінерали.

Родіола рожева (*Rhodiola rosea*) – лікарська рослина, відома завдяки своїм адаптогенним властивостям. Вона містить біологічно активні речовини (розавіни, салідрозид, фенольні сполуки), які підвищують стійкість організму до стресових факторів, нормалізують роботу нервової системи, покращують фізичну працездатність та когнітивні функції. Вживання родіоли сприяє підвищенню імунітету, зниженню втоми та підтримці загального тону організму.

Використання екстракту родіоли у виробництві морозива є доцільним з кількох причин:

- поєднання десерту з функціональними властивостями підвищує його харчову цінність і привабливість;
- адаптогени відповідають сучасним трендам здорового харчування;
- органолептичні характеристики морозива практично не погіршуються при раціональному дозуванні екстракту.

Доцільним є внесення екстракту родіоли у суміш морозива на етапі її приготування в кількості **2...4 %**, що дозволяє зберегти приємний смак і аромат продукту та одночасно надати йому функціональних властивостей.

Таким чином, морозиво з екстрактом родіоли може стати прикладом сучасного функціонального десерту, який поєднує традиційну популярність продукту та користь адаптогенів для здоров'я споживача.

Література

1. Korean Intellectual Property Office. (2013). Manufacturing method of ice cream comprising red ginseng (Patent No. KR101273470B1). <https://patents.google.com/patent/KR101273470B1/en>

2. Pangastuti, H. A., Wattanachaisaereekul, S., & Pinsirodom, P. (2025). Assessing the impact of Food Science & Nutrition. (2024). Physicochemical, antioxidant characteristics and sensory evaluation of functional pro-biogenic ice cream. Food Science & Nutrition, 12(7), 3455–3465. <https://doi.org/10.1002/fsn3.4321>

3. Ramos, L. R., Santos, J. S., Daguer, H., Valese, A. C., Cruz, A. G., & Granato, D. (2017). Antioxidants-rich ice cream containing herbal extracts and fructooligosaccharides: Manufacture, functional and sensory properties. Food Chemistry, 221, 994–1002. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.11.066>

4. Рудакова, Т. В., Мінорова, А. В., & Наріжний, С. А. (2019). Сучасні аспекти технології морозива із функціональними інгредієнтами. Продовольчі ресурси, (13), 147–171. <https://doi.org/10.31073/foodresources2019-13-15>