

УДК 641.1:641.55

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ І СТАН ТЕХНОЛОГІЙ ОЗДОРОВЧИХ ПРОДУКТІВ НА ОСНОВІ ІРГИ

*Дзюндзя О. В., к.т.н., доцент
Херсонський державний університет*

Стрімкий сучасний темп життя, незбалансоване харчування, постійні стреси та негативний вплив довкілля призводять до зниження рівня імунітету та різкого підвищення кількості інфекційних й хронічних захворювань. Використання природної сировини багатой на дефіцитні есенційні речовини та створення з їх використанням продуктів оздоровчої дії є досить ефективним заходом для коригування функцій організму. Таким чином відбувається стимуляція захисних механізмів клітини й усього організму за рахунок функціональних інгредієнтів. Важливим для науковців є не лише розробка страв із заданим хімічним складом а й пошук сировини, інгредієнтів із підвищеним вмістом нутрієнтів.

Мета роботи – дослідити стан технологій оздоровчих продуктів на основі ірги та окреслити перспективи їх розвитку.

Результати. Завдяки роботі селекціонерів виводяться нові кліматично стійкі з покращеними властивостями сорти звичних і нових для наших широт рослин. Однією з перспективних рослин є ірга.

Ірга являє собою джерело цілого ряду біологічно цінних сполук, таких як дубильні, фарбувальні та пектинові речовини, поліфеноли, флавоноли, лейкоантоціани, провітамін А, кумарини

та оксікумарини, а також мікроелементи мідь, залізо, кобальт, йод, марганець. Особливий інтерес для споживача являє собою пігмент ірги – антоціани, а також значний вміст вітаміну С. Все вищесказане робить іргу цінною культурою і в лікувальному плані [1]. На відміну від інших ягід, її у кулінарії використовують рідко, переважно для виробництва напоїв та десертів.

Науковцями ведуться дослідження властивостей ірги, доведено позитивний вплив на організм. [1, 2, 3, 4]. Адже, ягоди з ірги використовують як в'язучий засіб для лікування захворювань шлунково-кишкового тракту, пов'язаних з порушенням травлення, а також як полівітамінний засіб для профілактики гіпо-, авітамінозів.

Властивості ірги і можливість використання її у оздоровчому харчуванні досліджується, як вітчизніними так і закордонними науковцями, відомі технології антоціанових фарбників, безглютенового хліба, напоїв, мармеладу із використанням ірги. [5, 6, 7].

Співробітники ЛІЕТ спільно із вченими ХДУХТ досліджуючи властивості ірги розробили технологію нового наповнювача у формі пюре. Експериментальним шляхом підтверджено, що ягоди ірги круглолистої (*Amelanchier ovalis*) є джерелом біологічно активних і смакових речовин, оскільки вони містять у своєму складі дубильні речовини, флавоноли, у тому числі антоціани, стерини, аскорбінову кислоту, каротин, органічні кислоти, цукри, мінеральні сполуки, у т.ч. мікроелементи – мідь, свинець і кобальт. Біологічно активні хімічні сполуки якої є фізіологічно цінними для організму людини. Розроблена ними рецептура хлібобулочних виробів, а саме, булочка «Корисна з іргою» з додаванням ірги круглолистої у вигляді наноструктурованого пюре дослідною партією була випущена у промислових умовах, попит споживачів підтвердив доцільність випуску функціональних продуктів у промислових масштабах.[6, 7]

Аналіз стану проблеми показав, що обсяг виробництва функціональних продуктів в Україні, їх якість і асортимент знаходяться не на належному рівні. Практично відсутні дані про вирішення проблеми організації промислового виробництва продуктів та інгредієнтів із ірги, хоча вона є досить цінною сировиною. Недостатня кількість пропозицій інноваційних ресурсозберігаючих технологій перероблення ірги та виробни-

цтва продукції на її основі. Тому необхідно продовжувати роботи з удосконалення технологій перероблення ірги і використання її плодів у харчуванні.

Висновки. Брак знань та відсутність нормативної документації й прикладних досліджень з вивчення біохімічних процесів перероблення ірги є об'єктивною причиною відсутності на ринку сучасних функціональних продуктів на її основі. Подальші наукові дослідження можливості з отримання нових інноваційних продуктів з ірги є перспективними та актуальними.

Література

1. Растительное сырье как источник функциональных пищевых ингредиентов / Пастушкова Е. В., Заворохина Н. В., Вяткин А. В. // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. – 2016. Т. 4. № 4. С. 105 – 113.
2. Исследования физико-химических свойств водных и водно-спиртовых экстрактов ирги и шиповника / Сорокопуд А. Ф., Иванов П. П. // Химия растительного сырья. – 2002 № 2. С. 111 – 116.
3. Васильева С. Б. Товароведная характеристика плодов ирги и продуктов ее переработки: автореф. дис. – Кемерово, 2003. – 24 с.
4. Ягоды – исходное сырье с антиоксидантными свойствами / Макарова Н. В., Дмитриева А. Н., Мусифуллина Э. В., Стрюкова А. Д., Соболев Г. И., Антипенко М. И., Азаров О. И. // Пищевая промышленность. – 2013. № 4. С. 25 – 27.
5. Ягоды ирги как сырье для производства мармелада. / Тесленко Н. Ф., Красина И. Б., Богданов О. А., Фадеева А. А. // Фундаментальные исследования. – 2015. № 8 – 2. С. 333 – 337.
6. Павлишин М. Л. Натуральні барвники для борошняних кондитерських виробів / М. Л. Павлишин / Новітні тенденції у харчових технологіях та якість і безпечність продуктів: Збірник статей II Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Львів, 22 – 23 квітня 2010 р.). – Львів: ЗУКЦ, 2010. – С. 76 – 79.
7. Павлишин М. Л. Дослідження борошняних виробів з нетрадиційної сировини / М. Л. Павлишин // Вісник Львівської комерційної академії. – 2013. – Вип. 13. – С. 38 – 40.