

росту і розвитку рослинних продуктів. Здатність СВМ мігрувати у гідро-, літо- та атмосфері призводить до усестороннього впливу цих поліютантів на живі організми. Потрапивши до макроорганізму, іони металів циркулюють з током крові та частково акумулюються в органах, завдаючи шкідливої дії на клітинному і тканинному рівнях. За умов пролонгованого впливу СВМ на захист організму стають протекторні механізми, проте згодом система адаптації виснажує свої ресурси з подальшим розвитком екологічно-обумовлених захворювань різноманітних органів.

РОЗРОБКА НОВОГО ФУНКЦІОНАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО ВИДУ КИСЛО-МОЛОЧНОГО МОРОЗИВА З ЕФІРНОЮ ОЛІЄЮ М'ЯТИ ПЕРЦЕВОЇ

*Троян Б. В., Ритченко Ю. В., Сакун О. А.
Кременчуцький національний університет імені Михайла Остроградського,
Україна*

Одним з пріоритетних напрямків ХХІ ст. у харчовій промисловості є розширення лінійки продуктів здорового харчування шляхом використання функціональних інгредієнтів [1]. Перспективною є розробка технологій нових видів морозива з лікувально-профілактичними, функціональними і дієтичними властивостями.

Лікувально-профілактичною спрямованістю володіють види морозива, в рецептурі яких окрім пробіотиків використовують рослинні компоненти. Перспективним джерелом рослинної сировини, що володіє унікальним набором харчових і біологічно активних речовин, є ефірні олії вищих рослин.

При розробці рецептури функціонального пробіотичного пломбіру запропоновано використовувати у якості фітогенних компонентів — ефірну олію м'яти перцевої. М'ята має тонкий, освіжаючий, прохолодний аромат, що знімає психологічну напругу. Завдяки ментолу олія м'яти пробуджує холодові рецептори, створюється ефект легкої місцевої анестезії. М'ята перцева володіє антибактеріальними, спазмолітичними, знеболюючими властивостями [2].

Додавання м'яти до кисло-молочного морозива сприяє оздоровленню ротової порожнини. Використання ефірної олії м'яти перцевої в якості джерела есенціальних жирних кислот відкриває широкі можливості для створення молочних продуктів із заданою харчовою і біологічною цінністю.

Література

1. Арсеньєва Т. П. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Т. 4. Мороженое / Т. П. Арсеньєва — СПб.: ГИОРД, 2002. — 180 с.
2. Чухно Т. Большая энциклопедия лекарственных растений / Т. Чухно. — М.: Эксмо, 2007. — 1024 с.