

ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНА СМЕТАНА З КУНЖУТНОЮ ОЛІЄЮ

О. А. БОДНАРУК, Д. Г. БАЛЬВАС

Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

В останні роки у зв'язку з погіршенням структури харчування населення України, а також активним способом життя в ритмі великого міста через споживання величезної кількості фастфуду і неякісної дешевої їжі, продуктів, знизився загальний рівень здоров'я громадян. Тому в галузі харчування все більша перевага надається продуктам лікувально-профілактичного призначення. В даний час ведеться багато розробок в області виробництва молочних продуктів з рослинними жирами, впроваджених з метою корекції негативних властивостей молочного жиру, таких як високий рівень холестерину, дефіцит поліненасичених жирних кислот. Такі вироби отримали досить широке промислове поширення. У нашій країні користується великим попитом сметана, так як це національний кисломолочний продукт, життя населення без якого вже навіть не уявляється.

Отже, досягнення лікувально-профілактичної дії належить виробництву цього продукту. Виробництво молочних продуктів з рослинними жирами дозволяє підвищити якість, поживні властивості та характеристики кінцевого продукту. Одним з варіантів у цьому напрямку є отримання такого кисломолочного продукту, як сметана, який може бути не тільки дієтичним, але і мати лікувальні властивості, такі як профілактика та лікування захворювань шлунково-кишкового тракту, ЛОР- та серцево-судинної систем, авітамінозів, та ін. Сметана не тільки високопоживна, але й достатньо корисна. Вона містить в собі великий набір не тільки жирів, необхідних для повноцінного функціонування організму, але і вітаміни, які зміцнюють організм і здійснюють загально сприятливу дію. Тому її рекомендують для харчування хворих, які страждають поганим апетитом і травленням. В сметані містяться такі вітаміни: А, D, E, B1, B2, PP, C. Сметана надає відчуття ситості, яке не проходить доволі тривалий час, а жир, який міститься в цьому продукті, дуже подрібнений і тому засвоюється значно легше, ніж жир, який міститься у складі інших продуктів. Пропонується випускати сметану з частковою заміною молочного жиру кунжутною олією у співвідношенні 2:1 (відповідно). Це масло, виготовлене з насіння кунжуту, має приємний смак і запах горіхів і кунжуту. Містить ідеально збалансовані поліненасичені жирні кислоти: 37% - 48% лінолевої, 35% - 48% олеїнової, 7% - 8% пальмітинової, 4% - 6% стеаринової, приблизно 0,1% міристинової, до 0,5% гексадецевої.

Кунжутна олія також багата мікроелементами: кальцієм, фосфором, цинком, магнієм і залізом. Олія може зберігатися до декількох років, завдяки антиоксидантам, що входять до складу (в основному сезамол). Відмінність від традиційної технології виробництва сметани полягає лише в наявності процесів приготування рослинних вершків і змішування їх з молоком перед стадіями пастеризації та гомогенізації. Однак ці операції не викликають труднощів,

оскільки виконуються на наявному обладнанні. Основною вимогою до якості рослинних вершків і суміші рослинно-молочних вершків є отримання стійкої емульсії, що досягається інтенсивним перемішуванням міксером і паралельною циркуляцією ванна-насос-ванна. Оригінальність продукту полягає в тому, що сметана має лікувально-профілактичні та лікувально-профілактичні властивості завдяки наявності в ній рослинного компонента – кунжутної олії. Продукт, збагачений кунжутною олією, ефективний при різних легеневих захворюваннях, при цукровому діабеті.

Використання такого продукту підвищує кількість тромбоцитів і покращує згортання крові; при ожирінні сприяє схудненню; при підвищеній кислотності шлункового соку; перешкоджає утворенню тромбів, відкриває закупорки; допомагає при шлунково-кишкових кольках, нефриті і пієлонефриті, при малокров'ї, внутрішніх кровотечах, гіперфункції щитовидної залози.

Виходячи з вище сказано, пропонується сметана, що володіє цінними харчовими, дієтичними та біологічними властивостями, за смаковими якостями та консистенцією не використовується традиційною сметаною.

Література

1. Гніцевич В. А., Дейниченко Л. Г., Горальчук А. Б. Реологічні властивості молочно-білкових концентратів. Наукові праці Національного 77 університету харчових технологій. Київ : НУХТ, 2017. Том 23, № 2. С. 182–190
2. Скорчено Т. А., Поліщук Г. Є., Грек О. В., Кочубей О. В. / Технологія незбираномолочних продуктів/ За ред. скорчено Т. А. Навч. посібник, - Вінниця: Нова книга, 2005. 246с.
3. Мікробіологія молока та молочних продуктів : підручник / В. Г. Скибіцький, В. В. Власенко, І. Г. Власенко [та ін.] – Вінниця : Едельвейс і К, 2008. 412 с.
4. Скарбовійчук О. М. та ін. Хімічний склад і фізичні характеристики молочних продуктів: довідник: навч. посіб. К.: НУХТ, 2012. 311 с.
5. Іванов С. В., Пешук Л. В., Радзієвська І. Г. Технологія купажованих жирів збалансованого жирнокислотного складу: монографія, Київ.: НУХТ, 2013. 210 с.