

**СПРЕДИ З ВИКОРИСТАННЯМ ГАРБУЗОВОГО НАСІННЯ, ЯК ОСНОВА  
НОВИХ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ**

Панченко Ю. В., Васильєв В. П., Чобіт М. Р.

Кафедра органічної хімії, ІХХТ, Національний університет «Львівська політехніка»,  
Україна, м. Львів, 79013, пл. Св. Юра 3/4  
maksym.r.chobit@lpnu.ua

Спреди, як продукти, безпечні з точки зору дієтології в порівнянні з вершковим маслом та іншими тваринними жирами. Вони відповідають вимогам здорового харчування, так як володіють збалансованим вмістом жирних кислот і збагачені вітамінами. Виробництво спредів молоде, тому виникає багато питань, які необхідно вирішувати, від вдосконалення нормативної бази до споживчої сфери.

Спреди призначені для безпосереднього вживання в їжу, кулінарних цілей, використання на підприємствах громадського харчування та харчової промисловості. Ринок спредів є новою галуззю харчової промисловості в Україні і розвивається в резонансі зі світовими тенденціями. Забезпечення населення високоякісними продуктами харчування є найважливішою народногосподарською та соціальною проблемою. Провідна роль в її реалізації належить молочній та олієжировій промисловості.

Метою даної роботи є використання вершкового масла як сировини для виробництва спредів з додаванням рослинної олії соняшника та створення нових функціональних продуктів. При цьому, отримано удосконалений функціональний харчовий продукт з підвищеними якісними характеристиками та розроблена методика його одержання.

З метою формування у спредах різноманіття оригінальних смакових відтінків та створення нових функціональних продуктів нами були розроблені солодковершкові спреди жирністю 69,2 %, 73 % та 78 %. Сировиною для їх одержання є масло солодковершкове «Бутербродне» жирністю 63 %, гарбузова олія (рослинний компонент), сухе молоко (для нормалізації жирності) та вода. Для одержання спредів з зазначеною жирністю використовували наступні композиції додавання гарбузової олії. У дослідженнях також використовували екстракт лляної макухи (ЕЛМ), особливістю якого є вміст лігнанів. Це фенольні сполуки, які володіють естрогенними властивостями. Якість розроблених спредів оцінювали згідно з вимогами ДСТУ 4445:2005 «Спреди та суміші жирів». За органолептичними показниками розроблені нами спреди мали привабливі споживчі характеристики: приємний зовнішній вигляд, рівномірне за всією масою забарвлення, однорідну консистенцію та природний, гармонійний смак і аромат. Крім того, введення в них ЕЛМ змінювало колір готового спреда. Консистенція готового продукту стала еластичнішою, при кімнатній температурі спред повільно топиться та легко намазується на поверхню. Фізико-хімічні показники нових спредів також відповідали вимогам ДСТУ 4445:2005 «Спреди та суміші жирів».

В результаті проведених досліджень представлена методика одержання нових функціональних продуктів-спредів з підвищеними якісними характеристиками, які містять незамінні жирні кислоти, комплекс вітамінів, легко засвоюються організмом людини для виробництва продуктів здорового харчування. Оптимізовано склад інгредієнтів для одержання спредів. Використана олія гарбузового насіння, з цінними корисними властивостями для людського організму, як складова рослинного жиру в представлених функціональних продуктах. Проведений комплекс досліджень фізико-хімічних та органолептичних властивостей з побудованими профілограми свідчать про відповідність отриманих продуктів ДСТУ та дозволили обрати оптимальні їх рецептури.