

# Сертифікат



ФЕДЕРАЦІЯ ОРГАНІЧНОГО  
РУХУ УКРАЇНИ

**СОЛОМОН А.М.**

УЧАСНИК ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ  
«ОРГАНІЧНЕ АГРОВИРОБНИЦТВО:  
ОСВІТА І НАУКА»



В.о. директора  
Тетяна Іщенко

Голова Правління  
Федерації органічного  
руху України  
Євген Мілованов

НМЦ 38282994/№2063-18

1 листопада 2018 р.

м. Київ

## **Доповідач Соломон Алла Миколаївна**

Кандидат технічних наук, доцент кафедри харчових технологій та мікробіології

Вінницький національний аграрний університет

### **Біфідостимулюючі інгредієнти для десертних ферментованих продуктів.**

Технологія харчових продуктів, що сприяють підвищенню захисних функцій організму досить різноманітна. Необхідно знати, що для профілактики застудних захворювань потрібні засоби, які не тільки попереджують розвиток хвороби, а й підтримують на належному рівні функції органів і при цьому не спричиняють побічних дій. Нормалізації функції імунної системи сприяють функціональні харчові продукти, які вживаються з метою зміцнення імунітету. Дія фітоконцентратів є збалансованою та всебічною, при їх використанні досягається підвищення захисних сил організму проти застуди та фізичної витривалості.

Лікувальне харчування сприяє підвищенню захисних сил організму, його імунного статусу, відновленню ушкоджених тканин, прискоренню видужання, попередженню переходу хвороби у хронічну форму. Велике значення для підтримання життєдіяльності організму мають особливі види лікувального харчування — зондове і парентеральне.

Що стосується технології функціональних харчових продуктів, що сприяють підвищенню захисних функцій організму ми можемо як приклад розглянути такі безалкогольні напої направленої дії на основі рослинної сировини (ботанічні натуральні екстракти), що мають загальнозміцнювальні і протизапальні властивості. Поєднання різноманітної лікарсько-технічної сировини з широким спектром її фармацевтичного використання дозволяє створювати напої, котрі мають такі ж властивості, що і сировина, використана для приготування натуральних екстрактів.

Для нових напоїв були визначені такі види натуральних екстрактів кропива дводомна, м'ята перцева, липа серцевидна, кульбаба, деревій, звіробій, нагідки, що містять функціональні інгредієнти:

- кропива дводомна – дубильні і білкові речовини, вітамін К і аскорбінову кислоту, пантотенову кислоту, каротиноїди, хлорофіл, ситостерин, гістамін, солі

заліза. Компоненти кропиви нормалізують в організмі ліпідний обмін, мають гемостатичні, жовчогінні, протизапальні, судинозвужувальні властивості;

- липа серцевидна – сапоніни, флавоноїди, аскорбінову кислоту, каротин, ефірну олію. Компоненти із суцвіття липи покращують секрецію шлункового соку, збільшують жовчоутворення, мають антипатогенні, протимікробні, протизапальні властивості;

- м'ята перцева - ефірну олію (не менше 2 %), органічні кислоти, дубильні речовини, флавоноїди, каротин, бетанін, мікроелементи (мідь, марганець, стронцій та ін.). М'ята має заспокійливі, жовчогінні, антисептичні, знеболюючі властивості, а також посилює секрецію травлення, сприяє покращенню апетиту, справляє спазмолітичну дію;

- кульбаба - тритерпенові сполуки, каротин, інулін, ніотинову кислоту, органічні кислоти, фенолкарбонові кислоти, вітаміни РР і В, мікроелементи, корінь кульбаби використовують для збудження апетиту і покращення травлення, як жовчогінний і спазмолітичний засіб;

- деревій – летка олія (0,8 %), філохінони, дубильні речовини, смоли, інулін, каротин, аскорбінову кислоту, фітонциди, органічні кислоти, мінеральні солі, має гемостатичну, спазмолітичну та протизапальну дію;

- звіробій – флавоноїди, дубильні речовини, каротин, ефірну олію, ніотинову та аскорбінову кислоту, вітаміни Р і РР, холін, антоціани, сапоніни, спирти, сліди алкалоїдів та інші сполуки;

- нагідки – каротин, рубіксантин, флавохром, флавоксантин, терпенові глікозиди, смоли, слизові і гіркі речовини, органічні кислоти, аскорбінову кислоту, вітаміни.

Аналіз хімічного складу натуральних ботанічних екстрактів показав, що основними групами фізіологічно активних речовин є флавоноїди, дубильні речовини, вітаміни, макро- і мікроелементи, органічні кислоти, ефірні олії.

Хімічний склад лікарських рослин представлений основними групами фізіологічноактивних речовин: флавоноїди, дубильні речовини, вітаміни, макро- і мікроелементи, органічні кислоти, ефірні олії. В якості ароматичних композицій для напоїв використовують спиртові настої прянощів: кардамону, коріандру, мускатного горіха, а також пряноароматичної сировини: смородини (листя),

душиці, меліси. Прянощі мають бактерицидні властивості, підвищують апетит, активізують травлення. Для посилення профілактичних і смакоароматичних властивостей у рецептуру напоїв включають яблучний сік і екстракт липи, на основі яких готується цукровий сироп. Крім цього, в купаж напоїв вносять аскорбінову кислоту (вітамін С) у кількості 25-30 % від рекомендованої добової норми її споживання.

У склад напоїв входять натуральні ботанічні екстракти, які мають протизапальну й загальнозміцнювальну дію, що сприяють покращенню обміну речовин. Функціональні властивості описаних напоїв забезпечуються екстрактивними речовинами натуральних екстрактів, компонентами яблучного соку й аскорбінової кислоти. Отже, таким чином розробляють нові функціональні напої на основі натуральних екстрактів – корисні і безпечні продукти харчування для здоров'я людини.

Взагалі то будь-які натуральні напої служать джерелом вуглеводів, органічних кислот, мінеральних речовин та інших біологічно активних компонентів. Безалкогольні напої, соки, виготовлені на натуральній основі з фруктів, ягід, овочів — ідеальне джерело необхідних людині вітамінів. Овочі і фрукти, а також виготовлені на їх основі напої і сиропи, служать джерелом вітамінів С, РР, фолієвої кислоти, каротину. Що стосується вітамінів групи В, жиророзчинних вітамінів D і Е, то їх вміст в овочах, фруктах і продуктах на їх основі дуже незначний.

Для поліпшення антиоксидантних властивостей, кисломолочні продукти збагачують рослинною сировиною в якості збагачувачів харчових продуктів. Обґрунтовано доцільність використання рослинної сировини – лимоннику китайського (*Schizandra chinensis*), глоду криваво червоного (*Crataegus sanguinea* Pall.), шипшини (*Rosa specis*), обліпихи крушиновидної (*Hippophae rhamnoides*), у виробництві кисломолочних напоїв з антиоксидантними властивостями.

Квітки бузини та липи, пагони чорниці, листя меліси, малини, суниці, чорної смородини, та ін. є джерелами біологічно активних сполук антиоксидантної дії. Тому їх активно використовують для виготовлення екстрактів з метою додавання до різних продуктів та напоїв для збагачення та збільшення корисних властивостей антиоксидантної дії.