

УДК 664.9; 664.64

## ПРОЕКТИРОВАНИЕ ЯГОДНОГО СОУСА НА ОСНОВЕ КЛЮКВЫ.

Баштура С.С. (Национальный исследовательский университет ИТМО),

Научный руководитель – доцент, ординарный доцент Кременевская М.И.

(Национальный исследовательский университет ИТМО)

**Аннотация.** Ягоды, в том числе ежевика, черника, клюква, малина и клубника, являются одним из наиболее часто употребляемых фруктов с мягкой мякотью. Ягоды привлекают к себе большое внимание в последнее время из-за присутствия разнообразных биоактивных фито химических компонентов, включая антоцианы, фенольные кислоты, стильбены, дубильные вещества и каротиноиды.

**Введение.** В настоящее время одним из приоритетных направлений в области здорового питания населения является разработка новых рецептур и технологий продуктов функционального назначения с использованием растительного сырья, в том числе соусов и дрессингов. Соусы и дрессинги на основе пектинсодержащего сырья обогащают блюда биологически активными веществами, придают им привлекательный внешний вид, улучшают вкус, аромат и разнообразят их ассортимент.

**Основная часть.** Своё внимание хотелось бы остановить на клюкве, так как она является одной из наиболее часто потребляемых ягод, богатых полифенолами, включая, но не ограничиваясь ими, проантоцианидины, антоцианы, флавонолы и фенольные кислоты. Эти биоактивные компоненты не только обладают антиоксидантной способностью, но и приносят уникальную пользу сердечно-сосудистой системе для человеческого организма. Несмотря на противоречивые данные о холестерине в крови, ежедневное потребление продуктов из клюквы имеет тенденцию к снижению окисленного липопротеина низкой плотности, что, как считается, повышает риск сердечно-сосудистых заболеваний. Влияние на сосудистую / эндотелиальную функцию проявляется в некоторых исследованиях, сообщающих об улучшении дилатации кровеносных сосудов, но данные следует интерпретировать с осторожностью. Доказательства влияния клюквы на агрегацию тромбоцитов, глюкозу и гомеостаз инсулина ограничены и противоречивы и могут потребовать дальнейших исследований.

Также в состав ягод клюквы входят: бор, железо, йод, калий, кальций, магний, марганец, серебро, фосфор и др. минеральные вещества; витамины: В1, В2, С, К, РР; органические кислоты, : бензойная, лимонная, хинная, яблочная и др.

Полезные свойства клюквы бесконечны, а вот противопоказаний совсем мало. Разве что ее нельзя людям, страдающим язвой желудка и с ослабленной эмалью зубов.

**Выводы.** Разработана рецептура, согласно которой в ее состав входят следующие вещества: В1, В2, С, К, РР; органические кислоты, : бензойная, лимонная, хинная, яблочная и др.

Баштура С.С. (автор)

Подпись

Кременевская М.И. (научный руководитель)

Подпись