

Разработка технологии ягодного соуса на основе клюквы.

С.С.Баштура

(Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики, Университет ИТМО, Санкт-Петербург, Der.ser.07@mail.ru).

Научный руководитель – к.т.н., доцент факультета ПБИ М.И. Кременевская.
(Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики, Университет ИТМО, Санкт-Петербург, Marianna.kremenevskaya@mail.ru).

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

В настоящее время одним из приоритетных направлений в области здорового питания населения является разработка новых рецептов 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.

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.

Баштура С.С.

Научный руководитель: Кременевская М.И.
