

ОБ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЛИСТЬЕВ ОБЛЕПИХИ В ПРОИЗВОДСТВЕ БЛЮД

Ахраменко А.Н., Герасимов П.Ю.

**Научные руководители - Василенко З.В., д.т.н., профессор,
Фёдорова И.П., ст. преподаватель, Могилевчик Н.А., ст. преподаватель
Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий
г. Могилев, Беларусь**

Целью данной работы являлась разработка научно-обоснованной технологии блюд с использованием листьев облепихи для обогащения их питательными веществами. Согласно литературным данным в состав листьев облепихи входят следующие витамины: *A, E, C*, группы *B*, а также макроэлементы и микроэлементы: бор, железо, медь, цинк, кальций, калий, марганец и другие. Кроме витаминов и минералов, облепиховые листья богаты: танином; пектином; танидами; серотонином (гипофеином); тритерпеновыми кислотами; кумаринами; флавоноидами: фитонцидами. Содержащаяся олеиновая кислота служит источником энергии для организма человека. А урсоловая кислота стимулирует мышечный рост, а при онкологических заболеваниях тормозит распространение раковых клеток.

Исследовали возможность использования отваров из листьев облепихи при приготовлении смузи. Технология приготовления отвара: листья облепихи перебирают, моют, заливают кипятком, нагревают под крышкой на водяной бане в течение 15 минут. Нагрев прекращают, смесь настаивают 30 минут и процеживают. Были приготовлены опытные образцы смузи с разным процентным соотношением этого отвара и смородины (1:3, 1:1, 3:1) и исследованы их органолептические показатели качества. Технология приготовления: в чашу блендера кладут черную смородину, бананы, мед натуральный, отвар из листьев облепихи. Всю массу взбивают блендером и сразу отпускают. Проанализировав органолептические показатели качества, выбрано блюдо с оптимальной рецептурой (образец номер 2).

Кроме того, исследовали возможность использования отваров из листьев облепихи при приготовлении сладкого соуса клюквенного. Были исследованы опытные образцы соусов с разным процентным соотношением отвара и сока клюквы (1:1, 1:2, 2:1). Технология приготовления: из клюквы отжимают сок, мезгу заливают горячей водой, кипятят 5-8 мин, процеживают. В отвар добавляют сахар и нагревают до кипения. Одновременно разводят крахмал холодной кипяченой водой. В горячий ягодный сироп сразу вливают процеженный крахмал и, помешивая, быстро доводят до кипения, после этого в него вливают сок и отвар из листьев облепихи. Проанализировав органолептические показатели качества, выбрано блюдо с оптимальной рецептурой (образец номер 1).

Далее произведены расчеты пищевой ценности и интегрального сгора смузи и соуса. Считаем, что разработанные блюда могут быть рекомендованы для использования в рационах, направленных для поддержания иммунитета. Технологии приготовления блюд отработаны в лабораторных условиях БГУТ.

Список использованных источников

1. Лечебные свойства листьев облепихи и противопоказания. [Электронный ресурс] - 12 ноября 2023. – Режим доступа: <https://poleznii-site.ru/lekarstvennye-rasteniya/lechebnye-svoystva-listev-oblepihi-i-protivopokazaniya.html>.