

## ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА С ПРЯНО-АРОМАТИЧЕСКИМИ РАСТЕНИЯМИ

И. И. Паромчик, Е. Н. Скачков, Е. А. Войцеховская, Е. И. Алексеева Центральный ботанический сад НАН Б, г. Минск, Беларусь

*Пряно-ароматические и лекарственные растения:  
перспективы интродукции и использования /  
Материалы докладов международной конференции  
31 мая -2 июня 1999 г. Минск, Беларусь. –  
Минск : Центральный ботанический сад НАН РБ, 1999.-  
С. 95-96.*

Разработана технология производства сухой пищевой добавки (ПД) на основе картофельной муки, пшеничной муки, каротинового концентрата из моркови, говяжьей крови с использованием пряно-ароматических растений.

Технология производства включает сушку стабилизированной говяжьей крови в распылительной сушилке с картофельной мукой в качестве сорбента-наполнителя, смешивание полученного сухого полуфабриката с пшеничной мукой и порошками из пряно-ароматических растений, водной суспензией каротинового концентрата из моркови, хлористым натрием. Затем полученная смесь формируется в гранулы, сушится на ленточной сушилке, охлаждается и упаковывается.

В полученных образцах ПД исследованы органолептические показатели и химический состав, содержание углеводов, азотистых веществ, каротина, липидов, токоферолов, минеральных элементов.

Осуществлена гигиеническая оценка качества ПД по критериям их безопасности, пищевой и биологической ценности, безвредности и эффективности при действии ультрафиолетового излучения, гербицида натриевой соли 2,4-Д и азотнокислого свинца в токсичных концентрациях. Тест-объектом биологической оценки являлась популяция одноклеточных организмов инфузорий *Tetrahymina puriformis*.

Установлено, что исследованные образцы ПД являются безопасными для организма по уровню содержания токсичных элементов, пестицидов, микробного обсеменения.

Полученная ПД может быть использована в пищевой промышленности для производства хлебо-булочных, макаронных изделий, формованных картофелепродуктов, и в общественном питании для приготовления первых и вторых блюд.