

*И. И. Паромчик, И. М. Гаранович, Е. Н. Скачков, В. В. Лопатко,
Центральный ботанический сад НАН Беларуси, г. Минск*

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ АРОМАТИЗАТОРОВ

Как известно, вкусовые и ароматические добавки служат для улучшения потребительских свойств пищевых продуктов. Мы изучаем эффект добавки эфирных масел из пряно-ароматических растений на свойства картофельных продуктов.

Вводимые в продукт композиции эфирных масел пряно-ароматических растений (базилика, лавра, пижмы бальзамической, тимьяна, мяты, шалфея) улучшали органолептические и потребительские свойства продукта. Эфирные масла данных растений обладали антисептическим и антиокислительным эффектом ввиду содержания в них терпенов и фенольных соединений. Так, основными соединениями эфирных масел являлись следующие: в базилике — цинеол, камфора; в пижме — лимонен, карвон; в тимьяне — тимол, карвакрол; в мяте — ментон, ментол; в шалфее — туйон, сальвиол. **Б**

На основании проведенной работы можно заключить, что предлагаемые ароматизаторы пригодны для использования в пищевой промышленности.

С целью повышения пищевой ценности и расширения ассортимента пищевых продуктов пищевую картофельную муку (ПКМ) обогащали плодами айвы, боярышника и облепихи. Для этого собранные плоды айвы и боярышника после мойки очищали от семян (ягоды облепихи использовали полностью), высушивали при температуре 45—50 °С до влажности 15—17 %. Затем высушенные плоды измельчали в порошок на мельнице. В дальнейшем использовали полученные порошки.

По имеющимся сведениям, айва обыкновенная содержит витамин С (до 20 мг в 100 г продукта), а также А (0,40 мг/г) и РР (0,10 мг/г), органические кислоты и фитонциды. В наших опытах использовались плоды айвы кустовой (*Chaenomeles Moylei*), обладающие высокой пищевой ценностью и лечебными свойствами. В сыром виде плоды айвы малосъедобны, но ценны в переработке для приготовления высококачественного варенья, компотов, мармеладов, пастилы, соков, настоек, вин.

Плоды боярышника (*Crataegus L.*) богаты органическими кислотами, фенольными соединениями, холином, ацетилхолином, фруктозой, витаминами А — 0,9, С — 56,7, К — 0,5 (мг в 100 г сырых плодов), а также содержат фитостерины, тритерпеноиды. Экстракты и препараты из плодов боярышника нашли широкое применение в медицине в качестве средства, нормализующего ритм сердечных сокращений, улучшающего кровообращение мышцы сердца, сосудов головного мозга, снижающего кровяное давление. Высушенные и измельченные плоды боярышника придают готовому пищевому продукту тонкий, нежный аромат и прекрасные вкусовые качества.

В научной и народной медицине давно и успешно используют плоды, сок и масло облепихи крушиновидной (*Hippophae rhamnoides L.*, семейство лоховые). Свежие и переработанные плоды применяются в качестве общеукрепляющего, витаминного, противозолотушного и противоиатеросклеротического средства. В 100 г облепихового масла содержатся 110 мг витамина Е и не менее 180 мг каротиноидов (α -, β -, γ -каротины), ликопин и ряд других непредельных жирных кислот, β -фитостерин, фосфолипиды и другие биологически активные вещества.

Анализ полученных (после смешивания ПКМ с порошками боярышника, облепихи и айвы) смесей показал, что ввод таких ценных в медико-биологическом отношении продуктов значительно повышает содержание в пищевой картофельной муке биологически активных веществ, а следовательно, улучшает ан-

тиоксидантные свойства продуктов. Разработанные рецептуры смесей могут быть рекомендованы для использования в кондитерской, хлебобулочной отраслях промышленности.