

ПРИРОДНЫЕ АРОМАТИЗАТОРЫ ДЛЯ ПРОДУКТОВ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

В. Н. Решетников, И. И. Паромчик, Е. Н. Скачков
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. 105-106.*

Разработан способ получения из картофеля полуфабриката пищевой картофельной муки (ПКМ), и на ее основе сорбента-наполнителя, используемого для сушки высоковязких пищевых продуктов, лекарственных веществ (АС N 1143381, 1144675). ПКМ обогащали природными антиоксидантами, в частности, концентратом каротинов из моркови. После сушки и 3-х месячного хранения каротинов на сорбенте-наполнителе (ПКМ) было достоверно на 30% выше, чем в контроле без сорбента. В целях придания полученному полуфабрикату высоких потребительских качеств ПКМ, обогащенную каротиновым концентратом, ароматизировали композицией эфирных пряно-ароматических трав: полынь лимонная (*Artemisia balchanogum krasch.*), котовник (*Nepeta cataria L.*), любисток лекарственный (*Levisticum officinale Koch.*). Проводили GLC-анализ состава эфирных масел пряно-ароматических трав на нескольких жидких фазах (Carbowax 20 M, Apiezon L SE-30) на хроматографе ЛХМ-80 с пламенно-ионизационным детектором.

В составе эфирного масла полыни лимонной были идентифицированы следующие компоненты α -, β -пинены, лимонен, линилоол, α -, β -цитраль, цитронеллол, нерол, гераллол.

В составе эфирного масла котовника - α -, β -пинены, лимонен, цитронелоль, линалоол, нерол, геранеол, непетелактон.

В составе эфирного масла любисток лекарственного - α -, β -пинены, камфен, мирцен, лимонен, 1,8-цинеол, γ -терпенен, терпенеол.

Проведенные исследования позволяют заключить, что нанесенная на ПКМ, обогащенная каротиновым концентратом, композиция эфирных масел, значительно дольше сохраняет свой нативный состав и запах, чем в контроле.