

УДК 641.5.642

Наталія Петришин

*канд. техн. наук, доцент,
доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу,
Львівський державний університет
фізичної культури імені Івана Боберського*

Мар'яна Назар

*канд. техн. наук, викладач,
Львівський фаховий коледж
харчової переробної промисловості НУХТ*

СУЧАСНІ ІННОВАЦІЇ НУТРИЦІОЛОГІЇ

Відомо, що об'єктом інноваційної діяльності є нововведення, зміни, оновлення або вдосконалені технології, продукція, послуги, а також організаційно-технічні рішення виробничого, адміністративного, комерційного або іншого характеру, що суттєво поліпшують структуру та якість виробництва і соціальну сферу.

Для отримання високоякісної конкурентноспроможної продукції інноваційний процес у науці нутриціологія орієнтує науковців на пошук ефективних природних джерел біологічно активних сполук, безпечних і корисних для споживача, які виявляють комплексну позитивну дію на організм.

Мета роботи полягала в дослідженні ефективності використання квітів у кулінарії.

Традиція додавання квітів у їжу існувала у Стародавній Греції, Римі та Індії понад 2 тисячі років тому. Наприклад, у Японії та Китаї вживали пелюстки хризантеми, корінь лотоса, деякі водяні лілії. В Індії та країнах Далекого Сходу поширеною їстівною рослиною був гібікус сабдаріфа, з якого роблять чай каркаде. Основне призначення було забезпечити естетичну насолоду, надавати стравам неповторний аромат і колір [1].

Аналітичний огляд науково-технічної літератури наводить такі показники: квіти примули містять 10,4% протеїну; троянди – 7,6%; нагідки – 6,4%; волошки – 5,8%; жоржини – 5,9%; квіти базиліку – 3,05%;

квіти огіркової трави – 1,8% [2]. Для порівняння – у брокколі та цвітній капусті виявили 3% і 1,9% протеїну відповідно.

Крім цього, квіти є носієм функціональних інгредієнтів, таких як ферменти, ефірні олії, які мають бактерицидну і протизапальну дію, дубильні речовини, жирні кислоти, мікро- і макроелементи, такі як калій, кальцій, магній, цинк, мідь та ін.

Згідно з дослідженнями нутриціології відомо про біологічну роль для організму людини ферментів – це специфічні білки, які виконують роль біологічних каталізаторів і дуже часто бувають пов'язані з вітамінами та мікроелементами.

Крім цього, у квітах, залежно від кольору, є різні набори біологічно активних речовин. Жовті й помаранчеві квіти містять каротиноїди, які сприяють утворенню вітаміну А. У темних квітах синього і фіолетового кольору містяться флавоноїди, фітонциди, смоли й вітаміни також є у цих рослинах.

Використовуючи зарубіжний досвід, додають під час приготування кулінарних страв їстівні квіти, оскільки це не лише естетичний делікатес, а й цінне джерело білків, амінокислот і антиоксидантів.

Ключові слова: інновації, нутриціологія, конкурентоспроможність.

Список використаних джерел

1. Глобальні проблеми людства [Електронний ресурс]. – URL: <http://ukrmap.su/uk-g11/1371.html>. – Назва з екрана.
2. Karabulut I. Effect of α -tocopherol, β -carotene and ascorbul palmitate on oxidative stability of butter oil triacylgcerols / I. Karabulut // Food Chem. – 2019. – Т. 123, № 3. – P. 622–627.