СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

Збірник тез доповідей

V Міжнародної науково-практичної конференції

(24-25 жовтня 2024 року, м. Львів)



УДК: 664.681.1:633.13:613.2

Тетяна Семко
канд. техн. наук, доцент,
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
Ольга Іваніщева,
старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ,
м. Вінниця

ДОСЛІДЖЕННЯ МОЖЛИВОСТЕЙ ВИКОРИСТАННЯ ЕКСТРАКТУ ЛАВАНДИ У ТЕХНОЛОГІЇ ВІВСЯНОГО ПЕЧИВА

Сьогодні конкуренція на ринку виготовлення вівсяного печива стає доволі високою, тому багато виробників постійно шукають різні шляхи та методи удосконалення своєї продукції. Одним із перспективних способів удосконалення технології виробництва вівсяного печива є додавання до складу печива екстракту лаванди та її сухоцвітів. Переваги додавання екстракту лаванди до вівсяного печива полягають в тому, що лаванда є не тільки ароматною квіткою, а й і джерелом корисних речовин, які зможуть зробити вівсяне печиво ще більш цінним та корисним продуктом [1].

Метою даного дослідження є визначення впливу різної консистенції екстракту лаванди та її сухоцвітів на органолептичні та фізико-хімічні показники вівсяного печива, розробка удосконаленої рецептури вівсяного печива з екстрактом лаванди та її сухоцвітів.

Лаванду прийнято вважати багаторічною чагарниковою рослиною, яка цінується своїми ароматними квітами, що використовується в багатьох сферах, включаючи і кулінарію. Вона має злегка гіркуватий, трав'янистий смак, який добре поєднується з солодкістю печива [2;3]. Екстракт лаванди та її сухоцвіти у своєму складі містять великий спектр хімічних сполук, за допомогою яких визначається їхні властивості, а саме антиоксидант флавоноїд, який виконує протизапальну, спазмолітичну дію. Дубильні речовини які

також містяться в екстракті мають в'яжучі та протизапальні властивості. Також в екстракті міститься і її ефірна олія, яка на суху масу становить 2 %, окрім цього вона багата на вітаміни А, С та Е, та на мінеральні речовини: калій, магній, кальцій, фосфор [4].

Під час дослідження було проаналізовано вплив екстракту лаванди на смак, аромат, текстуру та зовнішній вигляд вівсяного печива. За контрольний зразок було взято класичну рецептуру виробу.

Для дослідження використано три варіанти кількості екстракту лаванди – 0,5%, 1%, 2% масової частки у рецептурі та визначено вплив різної концентрації на якість вівсяного печива.

Масова частка екстракту лаванди в 0,5 % є низькою і на зовнішній вигляд не вплинула. Смак та аромат лаванди відчувається дуже тонко з легким квітковим ароматом, не перебиваючи смак самого вівсяного печива, що додає ніжний квітковий відтінок до солодкості самого печива.

При додаванні лавандового екстракту в 1 % колір вівсяного печива набув лавандового відтінку, так як кількість екстракту підвищили. Смак та аромат став більш виразніший, із сильнішими лавандовими нотками, відмінно поєднався з загальним смаком та ароматом вівсяного печива.

При внесенні лавандового екстракту масовою часткою 2 % смак та аромат лаванди став доволі вираженим, що перебивав природній смак та аромат самого вівсяного печива.

Так як екстракт лаванди використовувався у рідкій формі, він додав невелику кількість вологи в тісто, що трохи вплинуло на текстуру печива.

Виходячи з цього, можна зробити висновок, що вплив екстракту лаванди залежно від його кількості у рецептурі помітно відрізняється. Тому оптимальною кількістю лавандового екстракту, яку можна додати до вівсяного печива, вважаємо саме 0,5 %, або 1% від маси виробу.

Дослідивши вплив екстракту лаванди у вівсяному печиві на вологість, кислотність, пористість та стійкість до зберігання, отримано певні результати, які наведені в таблиці

Таблиця 1 – Вплив екстракту лаванди на фізико-хімічні властивості вівсяного печива

Показники	**Контрольний виріб**	**Масова частка екстракту 0,5%**	**Масова частка екстракту 1%**	**Масова частка екстракту 2%**
Вологість	5 %	6,5 %	6,3 %	6,0 %
Кислотність	6,0	5,8	5,7	5,6
Пористість	10 мм²/г	10,1 мм²/г	10,3мм²/г	10,5 мм²/г
Стійкість до зберігання	14 днів	16 днів	20 днів	25 днів

Підсумовуючи усі проведені дослідження, було встановлено, що додавання екстракту лаванди та її сухоцвітів до вівсяного печива може значно покращити його органолептичні та фізико-хімічні властивості. Такий підхід до удосконалення вівсяного печива може бути використаний у крафтовому виробництві та допоможе розширити асортимент продукції з високими стандартами якості та користю для здоров'я споживачів.

Ключові слова: вівсяне печиво, технологія, лаванда, екстракт, показники.

Список використаних джерел:

1. Користь лаванди: переваги та побічні ефекти. URL: https://fitomarket.com.ua/ua/fitoblog/polza-lavandi-preimushhestva-i-pobochnie-jeffekti (дата звернення: 10.10.2024).

2. Лаванда: ароматна користь для організму. URL: https://delikates.ua/statti/ lavanda-koryst (дата звернення: 10.10.2024).

3. Хімічний склад екстракції лаванди. URL: https://www.researchgate.net/ publication/236341338_Chemical_composition_of_lavender_Lavandula_officinallis_L_extraction_extracted_by_two_solvent_concentrations (дата звернення: 10.10.2024).

4. Lavender and the Nervous System. URL: https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3612440/ (дата звернення: 10.10.2024).