

# ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ

УДК 664.6

Донцова І. В., Лебединець В. Т., Гірняк Л. І.

## ДОСЛІДЖЕННЯ АСОРТИМЕНТУ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

*Анотація.* Досліджено сучасний асортимент макаронних виробів функціонального призначення, визначено основних виробників таких виробів та особливості їх рецептурного складу.

*Ключові слова:* макаронні вироби, функціональні продукти, споживні властивості

Doncova I., Lebedinec V., Girnyak L.

## RESEARCH OF LINE OF MACARONI PRODUCTS OF FUNCTIONAL SETTING

*Summary.* Modern line of macaroni products of the functional setting is investigated, basic producers of such wares and feature of their compounding composition are determined.

*Keywords:* macaroni products, consumer properties

### 1. Вступ

Протягом останніх років спостерігаються стійкі негативні зміни в структурі харчування населення України, зумовлені дефіцитом у харчовому раціоні вітамінів, особливо антиоксидантного ряду (А, Е, С), макро- й мікроелементів. Це призводить до диспропорції у складі раціону - основного чинника ризику виникнення аліментарних хвороб. Одним із напрямів у рішенні важливої для суспільства проблеми харчування є розробка і вдосконалення технологій нових функціональних продуктів харчування, які мають потенційно благотворну дію на здоров'я при регулярному їх вживанні як частина різноманітного харчування в ефективних дозуваннях [1].

У зв'язку з цим, останніми роками одержали розвиток дослідження, направлені на створення і наукове обґрунтування асортименту макаронних виробів з профілактичними і певною мірою лікувальними властивостями. При цьому використовується нетрадиційна рослинна сировина, яка містить комплекс біологічно активних речовин, що впливають на здоров'я людини при регулярному їх надходженні в організм з їжею [ 2, 3].

Метою статті є дослідження асортименту макаронних виробів функціонального призначення, що реалізується у роздрібній торговельній мережі.

### 2. Результати

З метою коригування технологічних властивостей борошна і готової продукції в макаронній промисловості виробники почали використовувати

сировину з функціональними властивостями. Тому нами було досліджено асортимент макаронних виробів поліпшеного складу різних товаровиробників (табл. 1) [4-8].

Асортимент макаронних виробів функціонального призначення, що реалізується у роздрібній торговельній мережі м. Львова, представлені 30-ма найменуваннями, які виготовляють 7 виробників. Відзначимо, що значний внесок у розширення асортименту макаронних виробів покращеного складу внесли два вітчизняних виробника - ТМ "Мак-Вар Екопродукт" та ТМ "Тая".

Запропонований асортимент характеризується підвищеною харчовою цінністю за рахунок використання нетрадиційної для макаронних виробів сировини.

Цілюща дія порошку з топінамбура у макаронних виробках "Здоров'я" з житнього борошна з топінамбуром № 6 та "З топінамбуром" обумовлена високим вмістом поліцукридівінулінової природи, присутністю пектинових речовин, вітамінів групи В, вітаміну С, найважливіших мікроелементів (кремнію, заліза, магнію, калія, кальцію, цинку, міді, марганцю, нікелю, фосфору та ін.), що знаходяться в біогенному, тобто якнайкращому для засвоєння вигляді. У його склад входять також, незамінні амінокислоти.

Макарони "Здоров'я" № 8 з насінням гарбуза містять вітаміни групи В, вітаміни А, С, D і К, ліноленову кислоту, цинк. Насіння гарбуза має заспокійливу дію, використовуються як антидепресант.

Таблиця 1

## Асортимент макаронних виробів поліпшеного складу різних товаровиробників

Найменування макаронних виробів	Виробник	Склад, харчова цінність	Вага упаковок, г	Термін зберігання, міс.
“Здоров’я” з борошна крупного помелу № 1	ТМ “Мак-Вар Екопродукт” Україна, м. Вінниця, вул.Гонти, 34 Макаронний цех “Мак-Вар продукт”	Борошно пшеничне обдирне, висівки пшеничні	1000	8
“Здоров’я” з пшеничного обойного борошна та житніх висівків № 2		Борошно пшеничне обдирне, висівки житні		
“Здоров’я” з житнього борошна №5		Борошно житнє обдирне, висівки житні		
“Здоров’я” з житнього борошна з топінамбуром № 6		Борошно житнє обдирне, прошок топінамбуру		
“Здоров’я” з житнього борошна з солодом № 7		Борошно житнє обдирне, проросле зерно (солід)		
“Здоров’я” з насінням гарбуза № 8		Борошно пшеничне I сорту, насіння гарбуза		
“Здоров’я” з насінням льону №9		Борошно пшеничне I сорту, насіння льону		
“Здоров’я” з насінням амаранту №10		Борошно пшеничне I сорту, насіння амаранту		
“Здоров’я” з зародком зерна № 11		Борошно пшеничне I сорту, зародок пшениці		
“Здоров’я” з кісточками винограду № 12		Борошно пшеничне, порошок кісточок винограду.		
“Здоров’я” №14 з насінням расторопши		Борошно пшеничне, прот насіння расторопши		
Безблшкові овочеві		Крохмаль кукурудзяний, буряк, морква, зелень, паприка, цибуля.		
Гречані	Гречане борошно, кукурудзяний крохмаль.			
Кукурудзяні	Кукурудзяне борошно, кукурудзяний крохмаль.			
Рисові	Рисове борошно, кукурудзяний крохмаль.			
Зернові	Цільнозмелене пророслене зерно твердої пшениці, вода.			
“Йодформа” з морською капустою	Борошно з твердої пшениці, морська капуста не менше 10%.			
Житні	Житнє борошно			
З топінамбуром	Борошно з твердої пшениці, мелений топінамбур не менше 10%			
Кукурудзяні (ріжки, пера, спіральки)	Борошно кукурудзяне, вода питна			
Рисові	Борошно рисове, вода			
Гречані	Борошно гречане, борошно кукурудзяне, вода питна			
Рисова локшина	Борошно рисове, вода			
Локшина з паприкою та морською капустою	Борошно крупного помелу, паприка червона, капуста морська (ламінарія), вода			
Тортелліні з сирами	З твердих сортів пшениці, сир			
Рікога та шпинатом	З твердих сортів пшениці, шпинат			
Локшина	Борошно з твердих сортів пшениці, вода, яйця, шпинат, помідори, буряк			
Ракушки	Борошно з твердих сортів пшениці, вода, шпинат, томати, буряк, оригано, чорнила каракагіці			

Після вивчення властивостей насіння льону вчені практично всіх країн світу прийшли до висновку, що цей продукт сміливо можна віднести до розряду нутрицевтиків. Жирні омега-3 кислоти допомагають боротися з запальними процесами, знижують рівень холестерину в крові, нормалізують серцебиття, попереджають виникнення атеросклерозу. Такі ж властивості мають макарони “Здоров'я” № 9 з насінням льону.

Макарони “Здоров'я” № 12 з кісточками винограду містять проантоціанідин - потужний антиоксидант, який сприяє очищенню й оздоровленню організму, зміцненню імунітету, оновленню клітин і омолодженню шкіри.

У насінні расторопші міститься рідкісна біологічно активна речовина силімарин. Це суміш глікозидів, речовин, які в першу чергу допомагають печінці здійснювати детоксикаційну функцію, зокрема за рахунок підвищення рівня антиоксидантної захисту. Силімарин захищає і укріплює клітинні мембрани, а так само сприяє утворенню нових кліток, стимулюючи синтез білка. Тому макарони “Здоров'я” №14 з насінням расторопши можна використовувати для оздоровчого харчування.

Компаніями “Макарон Сервіс” (Росія) та ВАТ “Українські макарони” розроблена нова технологія і розпочато виробництво макаронних виробів з гречаного, рисового і кукурудзяного борошна, що не містять глютену. Ці макарони призначені не тільки для людей з целиакією, а й для людей, що віддають перевагу здоровому харчуванню.

Макаронні вироби “Гречані” містять у 5 разів більше, ніж інші макаронні вироби, мінеральних сполук і вітамінів В<sub>1</sub> і В<sub>2</sub>, а також ніацинамід, фолієву кислоту і рутин. Білок гречки містить ідеальний склад незамінних амінокислот.

Кукурудзяне борошно містить велику кількість вітамінів А і С, а також мінеральні солі калію, фосфору, кальцію та ін. В результаті регулярного вживання продуктів з кукурудзяного борошна активізуються обмінні процеси в організмі, що веде до поліпшення самопочуття, підвищення життєвого тону. Тому макаронні вироби “Кукурудзяні” характеризуються підвищеною харчовою цінністю: білки -7,2 г; жири - 1, 5г; вуглеводи -72,5 г; мінеральні речовини вода -12,5 г, вітаміни: В<sub>1</sub>- 0,40 мг; В<sub>2</sub>- 0,13 мг; РР -1,8 мг β-каротин - 0,2 мг.

Вироби макаронні “Житні” та “Здоров'я” №5 виготовлені з житнього борошна, яке містить надзвичайно важливі для організму складні вуглеводи і є головним джерелом вітамінів групи В і РР, сполук заліза, фосфору і кальцію. У порівнянні з пшеничним борошном, білковий комплекс житнього борошна краще збалансований за амінокислотним складом.

Макаронні вироби “Зернові” містять цілісне зерно пшениці. Воно має багато харчових волокон і мікроелементів: фосфору, калію, магнію, марганцю, кальцію, цинку, заліза. Регулярне вживання продуктів з цільного зерна пшениці рекомендується людям з надмірною вагою тіла, порушеним обміном речовин і з цукровим діабетом.

З морською капустою виготовлені макарони “Йодформа” ТМ “Мак Мастер” та “Локшина з паприкою та морською капустою” ВАТ “Унібел”. Морська капуста містить розчинні і нерозчинні дієтичні волокна, полісахариди, незамінні амінокислоти, поліненасичені жирні кислоти, вітаміни А, С, D, В<sub>1</sub>, В<sub>6</sub>, В<sub>12</sub>. Вона регулює обмін речовин, бере участь у регуляції функцій серцево-судинної системи та центральної нервової системи.

ТМ “CasaRinaldi” та “BarillaAlimentare” (Італія), ВАТ “Унібел” (Білорусія) виготовляють макаронні вироби з шпинатом, оріганом, помідорами, буряком, капустою. Їх рекомендують додавати в супи і салати, а також подавати з легкими соусами. У таких макаронних виробках збільшується вміст мінеральних речовин (на 40%), β-каротину та вітамінів. Із зазначеними добавками в макаронні вироби надходять пектини і клітковина, які знижують енергетичну цінність виробів, поліпшують перистальтику кишківника, виконують адсорбційні функції. Дослідження науковців Центру радіаційної медицини АМН України підтвердили радіозахисні властивості макаронів з овочевими компонентами.

### 3. Висновки

Наші дослідження показали, що у роздрібній торговельній мережі м. Львова при наявності представлено асортименту макаронних виробів існує ніша для виробів функціонального призначення. Цей фактор необхідно враховувати українським виробникам макаронних виробів, так як вони представляють такі вироби в обмеженому асортименті і не подають відповідної інформації про них споживачам.

### СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Сирохман І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч. пос. / І. В. Сирохман, В. М. Завгородня. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 544 с.
2. Білічук А. В. Шляхи розширення асортименту макаронних виробів профілактичного призначення : [Електронний ресурс]. — Режим доступу : [\[www.nbu.gov.ua/portal/natural/Tvis/2009\\_1/TB\\_1-4\]](http://www.nbu.gov.ua/portal/natural/Tvis/2009_1/TB_1-4)
3. Гордієнко Г. С. Макаронні вироби з функціональними властивостями / Г. С. Гордієнко // Хлебный бизнес. – 2012. – № 2. – С. 62-64
4. ТМ “Тая”: [Електронний ресурс]. — Режим доступу : <http://www.taya.com.ua/catalog/>
5. Новое функциональное питание – макаронные изделия и смеси для выпечки : [Електронний ресурс]. — Режим доступу : [http://www.makmaster.info/index.php?id=91&ntable=102&pg\\_nom=5](http://www.makmaster.info/index.php?id=91&ntable=102&pg_nom=5)
6. Все о макаронах: [Електронний ресурс]. — Режим доступу: [www.naturprof.ru/chto\\_vam\\_nuzhno\\_znat\\_o\\_makaronah](http://www.naturprof.ru/chto_vam_nuzhno_znat_o_makaronah)
7. Каталог продовольчих товарів : [Електронний ресурс]. — Режим доступу : <http://goodsmatrix.com.ua/goods-catalogue/Groceries/Pastas.html>
8. “Мак-вар продукт”- макаронные изделия: [Електронний ресурс]. — Режим доступу : <http://www.mak-var.com.ua/>