

## ВИКОРИСТАННЯ ІМЕРЕТИНСЬКОГО ШАФРАНУ У ТЕХНОЛОГІЇ ТІСТА ДЛЯ ВАРЕНИКІВ

Маренкова Т.І., ст викл.,

Середа О.Г., ст викл.

*Сумський національний аграрний університет, м. Суми, Україна.*

**Постановка проблеми.** На сьогодні в умовах конкуренції стає актуальним питання щодо пошуку розширення асортименту і поєднання стародавніх етнічних рецептур у сучасних розробках нових кулінарних страв і виробів.

Ще древні греки та мешканці східних країн відкрили дивовижні властивості деяких квітів і додавали їх до різноманітних страв, як повноцінну складову рецептурних компонентів. Використання їстівних квітів є популярним у багатьох європейських кухнях сьогодення. Їстівними квітами прикрашають страви, додають у свіжому вигляді до салатів і холодних закусок, а іноді використовують для фарширування. Із їх використанням готують м'ясні та рибні страви, виготовляють десерти та вироби із тіста. Окрім естетичної насолоди, їстівні квіти надають стравам пікантного смаку, особистої родзинки, а також слугують додатковим джерелом вітамінів, мінеральних речовин, фітонутрієнтів, антоціантів та інших корисних речовин серед яких найбільш важливими є каротиноїди та флавоноїди [1,2].

Зростаюча потреба в нових продуктах харчування, що володіють високою споживчою якістю та харчовою цінністю викликає зацікавленість до їстівних квітів. Їстівні квіти володіють властивостями протизапального, противірусного, протипухлинного, антибактеріального, антиоксидантного спектру дій.

Широко розповсюдженими на території України є черnobривці, які мають назву *Tagetes* або оксамитець. Квіти цієї рослини яскраві, сонячні, мають барвистість від світло жовтого до помаранчево-коричневого кольору, з темно-винним відтінком. Перш за все, ці квіти надають спогади про затишок рідної хати українського села.

Черnobривці родом із Латинської Америки, їх батьківщиною вважається Мексика. Рослина використовується в традиційній кухні цієї країни для приготування напою під назвою балче, а також використовується як приправа [3,4].

Завдяки лікувальним особливостям *Tagetes* широко використовується у медицині. Рослина славиться своїми лікувальними ефірними маслами, компонентами якого є оцимен (50 %), цитраль, ліналоол, апінен, сабінен, D-пінен, мірцен, лімонен, n-цимол, D-терпінен. До складу пелюсток квітів входять калій, кальцій, фосфорні

сполуки, мідь, магній, марганець, селен, залізо, цинк, незначний відсоток золота, вітаміни С, А, Е, Р, фолієва кислота.

Імеретинський шафран- це п'янощі, що отримують з висушених пелюсток чернобрівців. Імеретинський шафран використовують в країнах Латинської Америки, Аргентині, Чілі, Європі, Грузії. Саме назву «імеретинський шафран» приправа отримала від назви місцевості Імереті, що знаходиться у Західній Грузії.

Імеретинський шафран найбільш частіше додають до рисових страв, супів, тушкованих страв. Він має дивовижне поєднання з стравами, до складу яких входять волоські горіхи. Імеретинський шафран має потужний, яскраво виражений квітковий аромат з фруктовими нотками, що надає стравам дивовижної незабутньої пікантності і насиченого медово-гіркуватого смаку. Забарвлення квітів чернобрівців обумовлено кількістю антоціана, який зростає тим більше, чим квітка червоніше, а відповідно тим значніше більш насичений смак і аромат. Ефірні олії, що входять до складу імеретинського шафрану, мають вміст у надземній частині квітучої рослини від 0,33 до 0,55%, фази бутонізації до 0,30%. За кольором імеретинський шафран нагадує куркуму і шафран.

Нова інформація про склад і харчову цінність їстівних квітів є достатньою підставою для їх споживання, а також підштовхує та стимулює відродження етнічних звичаїв стародавніх часів, коли їстівні квіти грали вагомий роль у харчуванні людини.

**Основні матеріали дослідження.** Мета роботи – обґрунтування доцільності використання імеретинського шафрану для розширення асортименту та збагачення харчової цінності тіста для вареників. Для виготовлення тіста для вареників дослідні зразки готували за традиційною технологією. Стравою-аналогом слугували вареники з картопляним фаршем зі шкварками № 1.437 по збірнику рецептур національних страв. Прісне тісто для вареників виготовляли за рецептурою № 1.432 із 100% борошна пшеничного вищого сорту (контрольний зразок). Рецептуру фаршу картопляного із шкварками готували згідно рецептури, не вносячи зміни у всіх зразках.

В подальших дослідженнях імеретинський шафран у вигляді порошку вносили при замісі тіста для вареників разом із борошном пшеничним. Попередньо готували однорідну суміш борошна і імеретинського шафрану. Введення імеретинського шафрану до складу тіста для вареників призводило до зміни органолептичних показників тіста вареників у зразку № 1, № 2, № 3.

При введенні в рецептурну суміш тіста 0,7% імеретинського шафрану від маси борошна (зразок № 1) колір тіста незначно змінювався, набуваючи ледь жовтуватого відтінку в порівнянні з контрольним зразком, структура тіста не змінювалася. Після теплової обробки зразок №1 був без сторонніх присмаків з ледь виявленим

ароматом приправи імеретинського шафрану, фарш соковитий, в міру солоний, тістова оболонка без розриву і непровареного тіста.

При введенні в рецептурну суміш тіста 1% імеретинського шафрану від маси борошна (зразок № 2) колір тіста набував жовтого відтінку в порівнянні з контрольним зразком. Після теплової обробки вареники зберегли форму напівкола, краї вареників були добре заліплені, фарш не виступав, поверхня суха, вареники не злиплися. Консистенція тіста вареників була щільна, відчувався приємний аромат квітів з ледь приємним медово-гіркуватим присмаком приправи, тістова оболонка без розриву і непровареного тіста. Структура тіста не змінювалася. Фарш вареників був соковитим в міру солоним.

При введенні в рецептурну суміш тіста 1,5% імеретинського шафрану від маси борошна (зразок № 3) колір тіста набував жовтого відтінку в порівнянні з контрольним зразком. Консистенція тіста вареників була щільна, тістова оболонка без розриву і непровареного тіста. Структура тіста не змінювалася. Фарш вареників був соковитим в міру солоним. Вареники мали більш потужний, яскравий аромат квітів; смак насичений, гіркуватий.

За результатами дослідів будуюмо профілограму вареників за органолептичними показниками (рис.1).



**Рис. 1. Профілограма вареників з використанням імеретинського шафрану за органолептичними показниками**

Таким чином при використанні імеретинського шафрану до маси борошна пшеничного вищого сорту у рецептурі тіста для вареників слід вважати раціональним внесення приправи у дозуванні 1%. При цьому вареники мають приємного зовнішнього вигляду, пікантного смаку. Використання у складі тіста вареників імеретинського шафрану розширює асортимент тіста для вареників, сприяє підвищенню біологічної та харчової цінності страви з новими властивостями.

**Висновки.** Таким чином, дослідження показують, що важливу роль у впровадженні здорового харчування серед населення, відіграє розробка нової продукції, до складу якої включені продукти рослинного походження з лікувальними або профілактичними властивостями. Тому використання імеретинського шафрану, як джерела біологічно-активних речовин, у виробництві кулінарної продукції є актуальним і своєчасним напрямком.

#### **Список використаних джерел**

1. Ткаченко Н. А., Некрасов П. О., Вікуль С. І., Гончарук Я. А. Оптимізація параметрів екстрагування біологічно-активних речовин квітів *Tagetes Patula*. *Науковий вісник ЛНУВМБТ імені С.З. Гжицького*. 2016. Том 18, № 1 (65), С 122–132.

2. Івашина Л.Л., Бишовець Л.Г. Інновації в технології приготування борщу «Холодноярського». *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. 2021, № 1-2(3-4), С 51–58.

3. Спеція/приправа шафран (імеретинський шафран). URL: <https://prom.ua/ua/p1298756591-spetsiyapriprava-zafaranimeretinskij.html> (дата звернення 22.10.2023 р.)

4. Імеретинський шафран. URL: <https://spiceryshop.com.ua/content/imeretinskii-shafran> (дата звернення 22.10.2023 р.)