



ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВА ЧАЙНОГО НАПИТКА НА ОСНОВЕ РАСТЕНИЯ АРТИШОК

Нуманова М.И.

свободный соискатель, докторант, Ташкентский
государственный аграрный университет

Фатхуллаев А.

доктор технических наук, доцент, Ташкентский
государственный аграрный университет
<https://doi.org/10.5281/zenodo.14835392>

Аннотация: В статье рассмотрены вопросы создание функциональных пищевых продуктов на основе инулинсодержащего растительного сырья позволит обеспечить население функциональным питанием диабетического характера. Чайный напиток на основе растения артишок, содержит в своем составе фолиевой кислоты и витаминов С и К, они также содержат важные минералы, такие как магний, фосфор, калий и железо которые имеют важное значения для организма человека.

Ключевые слова: артишок, лечебно-профилактическое питание, здоровое питание, сахарный диабет, пищевые волокна, чайный напиток.

В мире здоровому питанию отведена одна из главных ролей в обеспечении продовольственной безопасности нашей республике, повышения уровня здоровья и продолжительности жизни населения. Учеными ведется комплексная работа по выявлению новых высокоэффективных источников полезных веществ и витаминов в пище на основе целебных растений.

К таким растениям относят – артишок. Артишок - это один из самых удивительных и фотогеничных овощей. Изображения артишоков появлялись на многих картинах, писатели воспевали их в своих произведениях, да и вообще - из них делают вкусные блюда, собирают красивые букеты и заваривают чай. Артишоки содержат мало жира, но богаты клетчаткой, витаминами, минералами и антиоксидантами. В них особенно много фолиевой кислоты и витаминов С и К, они также содержат важные минералы, такие как магний, фосфор, калий и железо. Один средний артишок содержит почти 7 граммов клетчатки, что составляет 23–28% от рекомендуемой суточной нормы потребления.

Доказано, что определенные специфические химические компоненты растительных культур играют весомую роль в профилактике и лечении



наиболее распространенных и вредоносных заболеваний. Диетологами определен перечень алиментарно зависимых заболеваний, интенсивность и распространение которых тесно связаны со структурой питания населения – это заболевания сердечно-сосудистой системы, желудочно-кишечного тракта и сахарный диабет.

По данным Всемирной организации здравоохранения сахарный диабет занимает одно из первых мест по смертности и остается одной из наиболее актуальных проблем клинической медицины.

Важнейший профилактический и лечебный фактор для больных сахарным диабетом является сбалансированное питание. При легкой форме диабета функциональное питание – единственный способ лечения. При средней тяжести заболевания, а также при обостренных формах функциональное питание – обязательное дополнение к медикаментозному лечению.

Создание функциональных пищевых продуктов на основе инулинсодержащего растительного сырья позволит обеспечить население функциональным питанием диабетического характера.

Разработка рецептур и технологий производства новых видов функциональных пищевых продуктов на основе растения артишок является перспективным направлением в пищевой промышленности.

Чайный напиток из растения артишок «Особая». Главной целью при конструировании рецептур чайного напитка из артишок «Особая», является создание функционального пищевого продукта с высоким содержанием пищевых волокон и инулина. Высокое содержание пищевых волокон и инулина в пищевых продуктах представляет большой интерес для использования при профилактике и лечении сахарного диабета, избыточного веса, а также для улучшения пищеварения и перистальтики желудочно-кишечного тракта.

Важным аспектом при создании рецептуры функционального чайного напитка из артишок «Особая» является точно смоделированный ингредиентный состав с заданными химическими показателями и высокими органолептическими свойствами.

Основной задачей при разработке рецептуры чайного напитка из артишок «Особая» является создание функционального профиля пищевого продукта за счет обеспечения сбалансированного содержания пищевых волокон, пектина, инулина и микроэлементов, а также



оптимизация технологических процессов производства с целью максимального сохранения биологически активных веществ. При создании рецептуры функционального чайного напитка «Особая», мы поставили задачу, что 100 г продукта должны содержать пищевых волокон не менее 4%, инулина не менее 3,5%, пектиновых веществ не менее 1,0%, калия не менее 200 мг.

В ходе разработки рецептуры чайного напитка из артишок «Особая» путем подбора массовых долей ингредиентов, установлено наиболее оптимальное соотношение компонентов, которое обеспечивает высокие органолептические показатели продукта в сочетании с заданным химическим составом.

Экономическая оценка новых видов продуктов питания функционального назначения является необходимым требованием для принятия решения о целесообразности и масштабах их производства.

Уровень рентабельности производства продукции рассчитан как процентное соотношение прибыли, полученной от реализации продукции, и полных затрат, требуемых для производства и реализации продуктов питания функционального, диетического и профилактического назначения.

В основу расчета полных затрат производства продукции легли фактические данные о необходимых расходах на закупку сырья и вспомогательных материалов, производства и реализации продукции. При этом затраты на закупку сырья, вспомогательных материалов, а также цена произведенной продукции были взяты в расчет согласно рыночному уровню цен в 2023 году.

Важно подчеркнуть, что за счет того, что продукты питания функционального, диетического и профилактического назначения содержат большое количество биологически активных веществ цены на них выше на 25 %, чем на продукты, приготовленные по традиционной рецептуре. Но и при таком соотношении цен спрос на данную продукцию находится на достаточно высоком уровне, так как эти продукты питания носят профилактический характер и рекомендуются для употребления при заболеваниях диабетом, сердечно-сосудистой системы и желудочно-кишечного тракта

Литература:

1. Абдуллаев К.М. Полезные дикорастущие растения Дагестана // Материалы





- Материалы XI Международного симпозиума «Новые и нетрадиционные растения и перспективы их использования». М.: 2015. –С. 4-12
2. Абдуллаев К.М. Малораспространенные овощные культуры в условиях южного Дагестана // СПб, 2000. Труды прикл. бот., ген. и сел. Т.158. –С.73-79.
3. Керимханов С.Н. Почвы Дагестана. Махачкала, 1976. -118 с.
4. Методические указания по изучению коллекции малораспространённых овощных культур. Ленинград, 1968. Ответственный за выпуск: д.с.-х. наук Босс Г.В.
5. Лавренов В.К., Лавренова Г.В. Современная энциклопедия Лекарственных растений // Издат. Дом «Нева» СПб. М. 2006, 272 с.
6. Буренин В.И., Бакулина В.А., и др. Основные и малораспространенные овощные растения // М.: 2003. -260 с.
- 7.Задорожный А.М., Кошкин А.П. и др. Справочник по лекарственным растениям // М.: 1988. -415 с.

