

УДК 641.5

РАЗРАБОТКА СОУСА ИЗ МАГОНИИ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

*Леонова А. А., студент 4 курса биотехнологического
факультета*

*Научный руководитель - О.Г. Комкова, кандидат
биологических наук, доцент*

ФГБОУ ВО «Донской государственный аграрный университет»

Ключевые слова: *магония, соус, противовирусный, желудочно-кишечный тракт.*

В результате работы мы получили соус из магонии, обладающий противовирусным эффектом, улучшает обменные процессы, повышает аппетит, благотворно влияет на желудочно-кишечный тракт.

Магония – это вечнозелёные невысокие кустарники с темно-зелеными листьями и ярко-желтыми кистевидными соцветиями. Темно-фиолетовые ягоды магонии съедобны и полезны для здоровья. В магонии падуболистной содержится очень много полезных свойств, это лекарственное растение. Экстракт из корней магонии падуболистной применяется в медицинских целях для лечения и профилактики многих заболеваний. Относится к семейству барбарисовых. В штате Орегон цветок магонии-государственный символ, оказалось, что ягоды можно употреблять в пищу. [1]

Растение всегда воспринималось, как декоративный кустарник с плодами. И лишь спустя какое-то время учёные изучили целебные свойства коры, корней, листьев и плодов.

Магонию в основном используют для создания гомеопатических лекарственных препаратов. Активные вещества из коры *Maгонiа aquifolium* оказывают терапевтическое действие при псориазе и других дерматологических заболеваниях. Обладает так же противовирусным эффектом, улучшает обменные процессы, повышает аппетит, благотворно влияет на кишечно-желудочный тракт, то есть у магонии очень широкий спектр в использовании и употреблении.

В плодах магонии содержатся сахара, дубильные вещества, органические кислоты, Р-активные и пектиновые вещества, до 20 мг/% аскорбиновой кислоты. [2]

Плоды округлой продолговатой формы сине-фиолетового цвета, вкус кисло-сладкий напоминающий барбарис. Преобладает высокое

Таблица 1 - Химический состав соуса из ягод магонии.

Продукты	Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Калорий в 100 граммах
Соус из магонии к мясу	2 г	1 г	12 г	85 кКал

содержание витамина С. Употребление в пищу свежих ягод магонии улучшает качество крови и её циркуляцию. В кожице плодов много цинка, меди, натрия, марганца. У этих ягод очень низкая калорийность всего 30 калорий на 100 грамм. Свежие или подсушенные ягоды подходят для диетического рациона.[3]

Острый соус из ягод оттенит вкус ветчины в бутерброде, тушёного мяса или рыбы, подойдёт как дополнение к гарнирам. Для приготовления такого соуса необходимы ягоды, чеснок, уксус, сахар, корица, чёрный перец, хмели-сунели. Все ингредиенты добавляются и перемешиваются по вкусовым предпочтениям: кто-то любит поострее, кто-то послаще.

Томатная паста при обработке сохраняет почти все полезные витамины и минералы. В ней содержится аскорбиновая кислота (мощное иммуномодулирующее средство), витамины В1, В5, В6 (благоприятно влияет на сердечно-сосудистую систему), витамин Е, витамин А. В томатной пасте содержится ликопин, один из сильнейших антиоксидантов.

Чеснок, так же является иммуномодулирующим средством, также разжижает кровь. Эффективен в борьбе с дифтерией, стрептококками и стафилококками. Снижает риск тромбоза и вязкости крови.

Хмели – сунели - стабилизирует деятельность желудочно-кишечного тракта, избавляет от брожения в кишечнике. Кроме того, хмели-сунели способствует выведению из организма лишней воды, вследствие чего уходят отеки. Среди других полезных свойств следует выделить способность повышать общую резистентность организма перед вирусами и микробами, улучшать состояние сердечно-сосудистой системы.

Приготовление: выкладываем томатную пасту в предварительно нагретую сковороду, добавляем ягоды магонии и воду, оставляем протушить на 10-15 минут. Нарезать чеснок, выложить в сковороду к уже протушенной консистенции, туда же добавить хмели-сунели, уксус 9%, перец чёрный молотый и приправу сухой аджики. Соль добавляем по вкусу. Оставляем на 2-3 часа, чтобы смесь остыла. По итогу, когда смесь остынет перетираем через сито и можем подавать.

Таблица 2 - Разработка рецептуры соуса из магонии для мяса

Продукты	1 порция	4 порции
Томатная паста	50 г	200 г
Вода	50 г	200 г
Чеснок	10 г	40 г
Аджика сухая пр.	1,25 г	5 г
Уксус 9%	1,25 г	5 г
Соль	1,25 г	5 г
Перец молотый	0,5 г	2 г
Хмели-сунели	3 г	12 г
Магония	25 г	100г
Выход :	140 г	560 г

В результате работы мы получили соус, обладающий противовирусным эффектом, улучшает обменные процессы, повышает аппетит, благотворно влияет на желудочно-кишечный тракт.

Библиографический список:

1. Абраменко, А. Л. Магония падуболистная в озеленении г. Новочеркаска / А. Л. Абраменко, Н. С. Кириченко, С. С. Таран // Успехи современного естествознания. — 2014. — № 8. — С. 113—114.
2. Кореницина, К. Д. Разработка рецептуры блюд функционального назначения / К. Д. Кореницина, О. Г. Комкова // Инновационные технологии пищевых производств : материалы всероссийской научно-практической конференции. — 2017. - С. 60-62.
3. Беляевская, В. В. Разработка рецептуры функционального блюда «котлеты здоровые» / В. В. Беляевская, Я. П. Сердюкова // Инновационные идеи молодых исследователей агропромышленного комплекса России : материалы Международной научно-практической конференции молодых ученых. — 2019. - С. 107-110.

DEVELOPMENT OF FUNCTIONAL MAGONIA SAUCE

Leonova A. A.,

Keywords: *magnesium, sauce, antiviral, gastrointestinal tract.*

As a result of our work, we have obtained a sauce from magnesium, which has an antiviral effect, improves metabolic processes, increases appetite, and has a beneficial effect on the gastrointestinal tract.