

Свойства и применение экзотических приправ в кулинарии и медицине

Драпеза Ирина Анатольевна

Белорусский государственный медицинский университет, Минск

Научный(-е) руководитель(-и) – кандидат медицинских наук, доцент Новиков Петр

Герасимович, Белорусский государственный медицинский университет, Минск

Введение

В последние годы возрос интерес к экзотическим приправам как к средствам улучшения органолептических свойств пищи и как к средствам, влияющим на здоровье человека. Данная тема имеет теоретическую и практическую значимость, которая состоит в научно обоснованной возможности применения экзотических приправ в кулинарии и профилактической медицине.

Цель исследования

На основании литературных данных изучить свойства экзотических приправ, способы применения, влияние на состояние здоровья человека.

Материалы и методы

Теоретический анализ и обобщение научной литературы и интернет источников. Опрос о применении и осведомленности в области экзотических приправ нескольких категорий населения: студенты медицинского университета, молодые семьи города Светлогорска.

Результаты

В ходе данной работы были получены данные о происхождении и свойствах экзотических приправ таких как: розовая соль, куркума, имбирь, асафетида. Получены данные о возможности применения в качестве пищевых добавок. Возможность применение в медицине: главным образом оказывают влияние на пищеварительную, иммунную, эндокринную системы организма. Употребление приправ стимулирует обменные и защитные функции организма, что связано с химическим составом изученных приправ.

Выводы

В ходе изучения и обобщения научной литературы была выявлена возможность использования данных приправ в качестве вкусовых добавок, ароматизаторов и красителей. Особенности использования в кулинарии и в медицине, преимущественно, как средства стимуляции пищеварения.