

## **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.