# В ОмГТУ разрабатывают технологию бутилированного чая на основе амаранта

В данный момент ученые вуза работают над рецептурой амарантового напитка, достоинством которого является содержание сквалена – ненасыщенного углеводорода, который в процессе химических реакций с водой насыщает ткани организма кислородом, повышает иммунитет, помогает регулировать уровень холестерина и сахара в крови, а также нормализовать артериальное давление.

Амарант – травянистое растение с мелкими цветками, собранными в густые колосовидно-метельчатые соцветия. В своем составе он  содержит витамины А, С, В, Е, D, сквален, холин, серотонин, ксантин, каротин, рутин, железо, кальций, марганец, клетчатку, линолевую, пальмитиновую, олеиновую и другие органические кислоты. Также амарант является источником антиоксидантов – природных соединений, которые помогают защитить организм от воздействия вредных свободных радикалов.

«Антиоксидантная активность листьев зеленого амаранта превосходит эффект многих целебных трав. В неблагоприятных экологических условиях потребность в антиоксидантах многократно возрастает, поэтому этот чайный напиток – отличное средство защиты от многих недугов», - отметил заведующий кафедрой «Биотехнология, технология общественного питания и товароведение» ОмГТУ Максим Шадрин.

В научную группу вошли преподаватели, бакалавры и магистранты кафедры «Биотехнология, технология общественного питания и товароведение». Сейчас проект находится на начальном этапе – ученые проводят аналитический обзор, изучают производственный опыт в России по аналогичным продуктам, проводят математическое моделирование и подбор оптимальной рецептуры.

Чайный напиток в своей основе будет содержать ферментированные листья амаранта зеленого, а также сибирские ягоды и травы. Готовый продукт будет представлять собой  бутилированный напиток в pet-упаковке объёмом 0,3/0,5 и 0,7 литра.

Продукт сможет использоваться на предприятиях пищевой промышленности Омского региона и Сибирского федерального округа. Как отметил Максим Шадрин, уже сейчас есть несколько индустриальных партнеров, которых заинтересовала разработка, – на текущем этапе идет обсуждение передачи результатов исследований, проекта технологической линии и пакета нормативно-технической документации.

Министерство промышленности и научно-технического развития Омской области. - 2024. - **11 марта**. - **URL:** <https://omskportal.ru/novost?id=/oiv/mps/2024/03/11/02>