

Секція 5. ТЕХНОЛОГІЇ ДІЄТИЧНИХ ПРОДУКТІВ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ХАРЧОВИХ СИСТЕМ

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ДИКОРОСУ *SALICORNIA EUROPEA* В ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБА ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНОГО

Солнцева С.Д., гр. 181-21м-06

Наукові керівники: д-р. техн. наук, проф. **В.В. Євлаш**,
канд. с.-г. наук, доц. **Л.В. Газзаві-Рогозіна**
Державний біотехнологічний університет

До одної з найважливіших проблем сьогодення маємо віднести відсутність збалансованого харчування населення. Окреме місце в раціонах харчування займає сіль. Згідно національного дослідження, проведеного у 2019 р., щодо поширеності основних факторів ризику неінфекційних захворювань (НІЗ) в Україні, українці споживають майже в 3 рази більше солі (12,6 г), ніж це встановлено нормами ВОЗ (5 г). Одними з найбільш вживаних продуктів харчування населення залишаються хлібобулочні вироби, зокрема хліб. Але не дивлячись на велику низку переваг, він містить надмірну кількість солі у своєму складі. Згідно статистичних даних, вміст солі у 100 г готового виробу може коливатись від 5 до 9. Ефективним вирішенням проблеми є використання рослин, які мають значний вміст Na^+ та Cl у своєму складі. При їх використанні можна не тільки знизити загальний вміст NaCl в продукті, а й збагатити його клітковиною, -мікро та -макроелементами.

Однією з таких рослин є *Salicornia Europaea*. Окрім солоного смаку, зумовленого високим вмістом хлоридів та натрію, вона містить у значних кількостях магній, йод та хлорофіл. Використовується у нативному, консервованому вигляді та як добавка дієтична «Солевіт Mg» (ТУ У 10.8-2918202229-001:2021) у вигляді дрібнодисперсного порошку, що містить мікро та макроелементи у тому числі 10,53 г\100г NaCl , Mg 770 мг\100г та інші.

Додавання добавки дієтичної «Солевіт Mg» з ціллю часткової заміни солі у рецептуру хліба житньо-пшеничного є одним з найперспективніших напрямів. Нам проведено ряд досліджень, заміни солі в рецептурі «Хліб житньо-пшеничний» на різні масові частки дієтичної добавки. Встановлено, що за органолептичними показниками найбільш прийнятною є 50% заміна солі у рецептурі хліба на добавку.

В межах щоденного раціону населення, використання хлібу житньо-пшеничного зі зниженим вмістом солі допоможе уникнути надмірного споживання NaCl та збагатить раціон клітковиною та поживними речовинами.