

## **ПРОЕКТУВАННЯ ІНГРЕДІЄНТНОГО СКЛАДУ СПЕЦІАЛІЗОВАНИХ ПРОДУКТІВ**

Усебічні дослідження науковців і світова статистика констатують постійне збільшення кількості людей з ендокринними порушеннями, що сприяє розвитку ринку спеціалізованих харчових продуктів. Враховуючи напрямки розвитку, висвітлені у проєкті ООН «Здоров'я нації у боротьбі з ендокринними захворюваннями», формування якості спеціалізованих продуктів та впровадження інтегрованого методу їх застосування є актуальним та своєчасним завданням міжгалузевого значення.

Потреба у спеціалізованих продуктах для осіб з ендокринними порушеннями, яких в Україні приблизно 11 млн осіб, тобто більше 20% від загальної чисельності населення, сприяє необхідності формування якості спеціалізованих продуктів з урахуванням споживчих вимог, медичних рекомендацій та можливостей виробництва. Для корекції харчування осіб з ендокринними порушеннями в організм людини повинні надходити нутрієнти, які здатні впливати на «правильне» функціонування щитоподібної залози, а йод та селен є основними мікроелементами, які регулюють ці процеси. Наукове обґрунтування механізму вищезгаданих процесів висвітлено у працях таких вчених, як М.І. Пересічний, М.П. Головка, В.М. Пасічний, Р.Ю. Павлюк, В. Degner, D. Clements, C. Chung, G. Smith. Науковцями зроблено вагомий внесок у фундаментальні дослідження з розробки технологій та формування якості харчових продуктів, що є носіями йоду та селену, однак, існуючі розробки не враховують споживчих вимог, медичних рекомендацій та можливостей виробника.

Дослідженням споживчих переваг відносно вибору під час вживання різних груп харчових продуктів встановлено, що хліб, варено-копчена ковбаса та кисломолочні продукти є продуктами – лідерами споживчих переваг у осіб із ендокринними порушеннями різного генезу. Споживач хоче бачити спеціалізований продукт зі звичними органолептичними показниками, високою харчовою цінністю, оздоровчим ефектом за невисокою ціною. Застосовуючи метод синектики, спроектовано інгредієнтний склад спеціалізованих продуктів, із урахуванням споживчих вимог, медичних рекомендацій та можливостей виробництва, результати подано на рис. 1.

Науковці	Вимоги та рекомендації до інгредієнтного складу:
	для осіб з йод- та селендефіцитними станами у своєму складі повинні містити лише обмежені форми мікроелементів
	для осіб з порушенням вуглеводного обміну максимально зменшити вміст вуглеводів, збільшити вміст білка; збагатити вироби на мікроелементи та вітаміни
	для осіб з нейроендокринними порушеннями потрібно використовувати кукурудзяне, гречане, соєве борошно;
	зважаючи на можливий антипоживний ефект від використання борошна бобових, запропоновано процес пророщення; враховуючи здатність бобових до акумуляції мікроелементів у процесі пророщення, доцільно розчини для замочування збагатити на йод та селен; найбільш раціональним є використання KI та $\text{NaHSeO}_3$
Виробники	під час виробництва спеціалізованого хліба, варено-копченої ковбаси у якості збагачуючого харчового інгредієнта раціонально використовувати борошно бобових; переваги: багатий та збалансований амінокислотний склад, не містить глютену, високі технологічні характеристики готових виробів, високий вміст поживних речовин
	під час виробництва спеціалізованих кисломолочних продуктів раціонально розробити кисломолочний продукт спеціалізованого призначення, оздоровчого спрямування якому буде надавати рослинна сировина, а саме збагачене борошно бобових
Організатори харчування	розробити методологію «Індивідуальний раціон харчування», для зручності використання якої доцільно її комп'ютеризувати, що можливо на базі платформи 1С «Підприємство» при створенні блоків даних програмного забезпечення

**Рис. 1. Проектування інгредієнтного складу спеціалізованих продуктів**

Проектування інгредієнтного складу та виробництво спеціалізованих продуктів дозволить поліпшити стан здоров'я населення, що має ендокринні порушення різної генези, це, безумовно, є соціально необхідним та економічно вигідним для України, тому що дозволить зберегти кошти державного бюджету, призначені для лікарняних утримань та виплат за інвалідністю.