

Секція 4. ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ТА БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ

АНАЛІЗ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ ВОДОРОСТЕЙ ТА ПРОДУКТІВ ЇХ ПЕРЕРОБКИ І ПЕРСПЕКТИВИ ЇХ ВИКОРИСТАННЯ

Архіпова А.Д., асп.

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Дейниченко Г.В.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Ученими встановлено, що ціла низка хронічних та найбільш розповсюджених захворювань пов'язана саме з незбалансованістю надходження харчових речовин. Покращувати здоров'я населення можливо шляхом корегування харчового раціону. Особлива увага приділяється створенню нових продуктів функціонального призначення, за допомогою яких можливо вирішувати різноманітні недоліки у постачанні нутрієнтів до організму людини.

З великої кількості проблем, що стосуються харчування, можна виділити нестачу мікронутрієнтів: мінеральних речовин, вітамінів, поліненасичених жирних кислот. Йоддефіцит займає місце в першій десятці наслідків незбалансованого харчування. Аналіз літературних даних дозволяє чітко визначити низку аспектів профілактики йоддефіциту, що були і залишаються до кінця нез'ясованими і потребують додаткових досліджень. Але достовірно відомо, що органічні сполуки йоду краще засвоюються і є більш безпечними, ніж неорганічні.

Одним з перспективних джерел йоду є морські водорості. Харчова цінність водоростей обумовлена вмістом білків, жирів, вуглеводів, вітамінів та мінеральних речовин. Особливістю цих гідробіонтів є те, що вони здатні акумулювати з морської води корисні речовини, а також синтезувати різноманітні полімерні речовини, які не синтезуються наземними вищими рослинами – полісахариди, дуже специфічного складу та властивостей, що здатні виводити з організму токсичні речовини, солі важких металів, радіонукліди. Тому доцільно розглядати водорості як функціональний інгредієнт, який може збагачувати традиційні продукти харчування, зокрема емульсійні соуси. Емульсійні соуси є добрим джерелом поліненасичених жирних кислот, але ж бідні на мінеральні речовини. Також водорості можуть виконувати роль стабілізатора та емульгатора у даній продукції, що дає змогу виключити з рецептури синтетичні компоненти або компоненти з низькою харчовою цінністю.

Таким чином, доцільно використовувати водорості в якості харчової та одночасно технологічної добавки до емульсійних соусів на шляху до покращення здоров'я та збереження генофонду нації.