

ПЕРСПЕКТИВИ ЗБАГАЧЕННЯ ЙОДОБІЛКОВИМИ КОМПЛЕКСАМИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Бакіров М.П., асп.

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Головко М.П.**,
канд. техн. наук, ст. викл. **Головко Т.М.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

В Україні останні роки відзначається дефіцит ряду есенціальних нутрієнтів харчування. Йододефіцит відноситься до найбільш поширених явищ нашої дійсності і відзначається у понад 35% населення України. Він небезпечний не тільки тому, що веде до порушення функції щитовидної залози, але, головне, при тривалому йодному голодуванні виникають незворотні зміни в організмі людини. За даними Інституту ендокринології та обміну речовин ім. В.П. Комісаренка АМН України, середньостатистичний українець споживає в день 40-80 мкг йоду, що в 2-3 рази менше його добової потреби.

Щоденна потреба в йоді залежить від віку та фізіологічного стану. Взагалі, мінімальна добова потреба в йоді для здорової дорослої людини становить 20-50 мкг, а оптимальна – 100-150 мкг (200-250 мкг для вагітних жінок). В організмі людини йод самостійно не виробляється, а надходить ззовні – з їжею, водою, а також, при необхідності, у складі спеціальних лікарських препаратів. Основну кількість цього мікроелемента ми споживаємо з морепродуктами та іншими продуктами харчування, наприклад йодована сіль, горіхи і т.д. Але ці продукти при технологічній обробці можуть втратити йод.

У питаннях профілактики захворювань, зумовлених недостатністю йоду, основна увага приділятиметься йодування продуктів харчування, при чому за рахунок добавок, в яких йод перебуває у біоорганічній формі.

Нами запропоновано створення йод-білкових комплексів шляхом обробки яєчного білка сполуками неорганічного йоду. При цьому можливо забезпечити сорбцію іонів J^- за рахунок ароматичних амінокислот.

Одним з шляхів використання запропонованих мінерально-білкових комплексів, є їх додавання до складу соусів емульсійного типу з метою надання їм оздоровчих властивостей.