

РОЗРОБКА РЕЦЕПТУР СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ГЕРОДІСТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Галенко О., асп.

Науковий керівник – д-р с.-г. наук, проф. Пешук Л.В.

Національний університет харчових технологій

Демографічне старіння населення, тобто збільшення частки літніх та пожилих людей в загальній чисельності населення – ще два десятка років тому розглядалось як феномен, що відносився виключно до розвинутих країн. На сьогодні ж такий процес охоплює практично весь світ [Cohen G.E, 2003; Kalache A., Gatti A., 2003]. В Україні кожен четвертий житель – пенсіонер за віком, а кожен п'ятий переступив 50-річний рубіж.

Питанню організації харчування різних вікових груп, особливо людей похилого віку, які складають за даними Інституту геронтології АМН України 20,5% від загальної чисельності населення України, приділяється недостатньо уваги. Тому створення геродістичних продуктів харчування є пріоритетною проблемою сьогодення.

Метою нашої роботи було створення продукту із збалансованим компонентним складом і заданими геродістичними властивостями для профілактики захворювань, спричинених дефіцитом кальцію в організмі.

Розроблено технологію виготовлення січених напівфабрикатів, зокрема котлет, які проходять термічну обробку – смаження та обробка на пару, до рецептури яких вводиться мінеральна добавка з коралів *coralium rublum*, як природного джерела кальцію.

В розроблених рецептурах котлет використовували м'ясо куряче, свинину напівжирну, хліб, сухарі панірувальні, цибулю, меланж, мінеральну добавку з коралів *coralium rublum*, воду.

В результаті проведених досліджень було встановлено, що до складу січених напівфабрикатів раціонально вносити розроблену мінеральну добавку в кількості 1% основної сировини.

Висновок. Використання мінеральної добавки з коралів *coralium rublum* як природного джерела кальцію, виправдано, так як дає можливість розробити продукт із заданим фізико-хімічним складом, досягти оптимальних показників якості.