

РОЗРОБКА ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ З ПІДВИЩЕНОЮ ХАРЧОВОЮ ЦІННІСТЮ

Кушнір Н.А., асист.

Одеська національна академія харчових технологій

Для оцінки харчового статусу людини і в розпізнаванні дійсних причин його порушень слід вважати головним вивчення фактичного харчування населення і виявлення ризику дисбалансу потрапляння в організм мікронутрієнтів, клінічний аналіз, що передбачають встановлення взаємозв'язку розвитку патології. Це дозволить встановити закономірність розвитку аліментарно-залежних захворювань в значному тимчасовому масштабі, при необхідності, забезпечивши медико-біологічні дослідження.

Інтерес до розробки нових функціональних продуктів неухильно зростає. При цьому методологічні питання розробки і впровадження функціональних продуктів освітлені явно недостатньо.

Судячи з прогнозів провідних фахівців світу в області харчування і медицини, в найближчих 15-20 років доля пробіотиків і продуктів функціонального харчування досягне 30% всього продуктового ринку. При цьому вони на 35-50% витіснять з сфери реалізації багато традиційних лікарських препаратів.

Перспективними джерелами нетрадиційної сировини в цьому відношенні є вторинні продукти переробки зернових і бобових культур такі як зародки, мучка, лузга.

У зародках пшениці виявлена гамма-аміномасляна кислота, яка є нейромедіатором. Зародки пшениці цінні як природні антиоксиданти, які мають властивість блокувати вільні радикали, токсичні продукти окислення в клітинах, попереджувати старіння, зміцнювати імунну систему, запобігати виникненню раку. За хімічною природою, складом і харчовою цінністю білки зародків пшениці порівнянні з білками тваринного походження. За своїми властивостями, складом і харчовій цінності білки пшеничного зародка порівнянні з фізіологічно активними білками тваринного походження, наприклад білками сухого молока, курячих яєць, казеїну, м'яса.

Виходячи з викладеного, актуальним є розробка функціональних продуктів харчування та біологічно активних добавок на основі зародків пшениці та гідролізату білку зародків.