

АКТУАЛЬНІСТЬ ЗБАГАЧЕННЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ КАЛЬЦІЄБІЛКОВИМИ КОМПЛЕКСАМИ

Листопадна М.В., гр. ТХ-19

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Головко М.П.**,

канд. техн. наук, доц. **Серік М.Л.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Одними з найбільш актуальних сучасних проблем харчування є забезпечення організму людини мінеральними речовинами. Разом з цим проблемою є не лише пошук джерел мінеральних сполук, а й забезпечення сприятливих умов для їхнього засвоєння. Однією з найбільш метаболічно-активних форм мінеральних сполук є білково-мінеральні комплекси. Проте спектр природних джерел таких комплексних сполук є обмеженим. Це зумовлює доцільність створення штучних мінерально-білкових систем з метою їхнього використання в технологіях продуктів харчування оздоровчого призначення.

Додавання мінеральної компоненти до білкових систем, за думкою науковців, значним чином може впливати на їхні фізико-хімічні властивості. З точки зору класичних уявлень про біологічну та харчову цінність такі продукти значним чином не будуть відрізнятися від існуючих на ринку аналогів, проте за метаболічною активністю такі білково-мінеральні комплекси вигідно відрізняються від продуктів харчування, що виготовлені за традиційними технологіями.

Одними з найбільш важко засвоюваних мінеральних елементів є двохвалентні метали, зокрема кальцій. Чисельними дослідженнями вчених доведено, що мінеральні сполуки кальцію практично не засвоюються організмом людини, а можуть лише сприяти підтриманню його певного рівня у сироватці крові. Однією з найбільш метаболічно активних форм кальцію є його комплекс з білком казеїном, що знаходиться у молочних продуктах харчування. Проте дефіцит натуральної молочної сировини та об'єктивні економічні обставини обумовлюють доцільність пошуку нових джерел та засвоюваних форм кальцію.

Нами запропоновано створення кальцій-колагенових комплексів на основі мінеральних сполук кальцію та колагену свинячої шкіри. Таким чином, використання таких підходів дозволить розробити широкий асортимент продуктів харчування оздоровчого та лікувально-профілактичного харчування з підвищеною харчовою цінністю та покращеними споживчими характеристиками.