

## СПОСІБ ОТРИМАННЯ ЙОДОВІСНОГО ПРОДУКТУ

**Чабаненко М.В., гр. ХТ-08-4**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Колісниченко Т.О.**  
Дніпропетровський національний університет ім. О. Гончара

В Україні зараз все найбільшого поширення набуває проблема йоддефіциту у населення, що пов'язано з досить складною екологічною ситуацією, яка виникла через інтенсивний розвиток промисловості в деяких регіонах країни та автомобільного транспорту по всій країні, також не можна забувати про наслідки аварії на ЧАЕС. Йоддефіцит обумовлює виникнення таких хвороб, як розумова відсталість, гіпертонічна хвороба, хвороби, пов'язані з дисфункцією щитовидної залози, які виникають через недостатню кількість йоду в організмі. Один із шляхів вирішення проблеми забезпечення людей йодом є збагачення ним продуктів харчування. Цієї мети можливо досягти шляхом введення в страву компонентів, багатих на йод.

Нами було розроблено технологію нових м'ясо-овочевих страв з використанням водоростей комбу, які є досить багатим джерелом органічного йоду. Комбу – бура морська водорість, яка є природним джерелом йоду, необхідного для нормального функціонування щитовидної залози. Йод міститься в ній у комплексі з амінокислотами, що сприяє більш ефективному його засвоєнню організмом. Завдяки вмісту великої кількості глутамінової кислоти, комбу має яскраво виражений смак. Як і всі морські водорості, комбу дуже корисна для здоров'я. Вона багата на йод, кальцій, кобальт, фосфор, купрум, фтор, залізо, вітаміни А, С і рослинну клітковину. Водорість комбу містить біологічно активні речовини, що позитивно впливають на нервову, серцево-судинну системи і функції різних органів і тканин людини. Вміст йоду на 100 г сухого продукту – 60 мг.

В ході розробки технології нової страви «Лінійні голубці» було вирішено додавати суху водорість в кількості 1% від сумарної маси сировини, вилучивши відповідну кількість рису, щоб дослідити вплив водорості на органолептичні показники готової страви. Отримані в ході перевірки результати показали, що та кількість водорості комбу, яка використовується у рецептурі не впливає на органолептичні показники продукту. Це дає змогу казати не тільки про доцільність, а й про можливість використання цього функціонального інгредієнту, оскільки він не погіршує споживчих властивостей готової страви та збагачує її таким важливим мікроелементом як йод, що допомагає вирішити проблеми йоддефіциту в організмі людини.