

Н.В. Федак, канд. техн. наук (*ХДУХТ, Харків*)

А.О. Діхтярь, асп. (*ХДУХТ, Харків*)

Т.С. Желева, магістр (*ХДУХТ, Харків*)

АКТУАЛЬНІСТЬ ВИРОБНИЦТВА ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ З ОПТИМІЗОВАНИМ ЖИРНОКИСЛОТНИМ СКЛАДОМ

Харчування – важливий фактор, що впливає на здоров'я й працездатність людини, та визначає її нормальний розвиток, здатність до фізичної та розумової праці. Сьогодні спостерігається стрімкий розвиток підприємств ресторанного господарства. Такий розвиток обумовлено розвитком матеріально-технічної бази підприємств, підвищенням випуску кулінарної продукції, з використанням нової сировини, що призводить до розширення її асортименту, новітніми розробками в технологічній галузі, використанням нового обладнання, покращенням умов та методів обслуговування споживачів, зростанням конкуренції тощо.

Також сьогодні актуальною є тенденція розвитку виробництва продуктів функціонального призначення, які завдяки наявності в своєму складі біоактивних компонентів, здатні покращувати здоров'я людини та забезпечують профілактику багатьох захворювань.

Перспективним в цьому напрямі є покращення жирнокислотного складу харчових продуктів на основі жиромісної сировини з оптимізованим жирнокислотним складом. Вимоги науки про харчування змінили погляд на значення жирів та олій в харчуванні людей та технології їх отримання. Дослідженнями питань даної теми займалися провідні фахівці галузі та зарубіжні вчені: Арутюнян Н.С., Нечаєв А. П., Ребіндер П.А., Шмідт А.А., Пивоваров П.П. та інші.

Структура біохімічних перетворень при обміні речовин в організмі людини така, що без жирів можливі шкідливі для життя зміни. Відомо, що в раціоні харчування кількість спожитих насичених жирних кислот повинна становити не більш 10%, а споживання поліненасичених жирних кислот повинно становити 6-10%, серед них кількість поліненасичених жирних кислот ряду ω -6 повинно бути 5-8%, а жирних кислот ряду ω -3 – 1-2% [1]. Науково доведено, що жири, в першу чергу рослинні олії, а також жири риб, є джерелом есенціальних речовин: поліненасичених жирних кислот, жиророзчинних вітамінів, фосфоліпідів, токоферолів, каротиноїдів.

Поліненасичені жирні кислоти приймають участь в утворенні структурних ліпідів та різних фізіологічно активних речовин. Зараз

багато досліджень проводиться в напрямку забезпечення збалансованості у складі та співвідношенні поліненасичених жирних кислот сімейства ω -6 та ω -3. Оскільки, якщо ці кислоти не знаходяться у відповідному співвідношенні (ω -6: ω -3 від 5:1 до 15:1), то вони не сприяють повноцінному обміну речовин в організмі людини.

В асортименті масложирової продукції функціонального значення особливу увагу заслуговують соуси емульсійного типу, дрессинги, маринади тощо.

В зв'язку з актуальністю теми вважаємо доцільним поглибити дослідження в даному напрямку. Метою наших досліджень є надання функціональних властивостей соусам за рахунок використання жировмісної сировини з оптимізованим жирнокислотним складом. В якості жировмісної сировини нами була використана рослинна олія, що має підвищений вміст поліненасичених жирних кислот та необхідне співвідношенням ω - 6 та ω - 3 кислот, яка була отримана методом холодного пресування з насіння експериментальних гібридів соняшника, створених в Інституті рослинництва ім. В.Я. Юр'єва НААН. Вона характеризується найбільшим вмістом олеїнової та ейкозенової кислот, а також займає друге місце за вмістом пальмітолеїнової, ліноленової та бегенової кислот, тим самим підвищуючи харчову та біологічну цінність продукту.

На наш погляд, використання жировмісної сировини в складі функціональних харчових продуктів дозволить: розширити асортимент страв; вирішити проблеми удосконалення, створення і впровадження у виробництво нових прогресивних технологій з рослинної сировини, які направлені на підвищення харчової цінності продукту та біологічної активності складових речовин; покращити процеси засвоєння страв організмом; поліпшити органолептичні показники і споживчі властивості продуктів харчування.