

## ВИКОРИСТАННЯ ДОБАВОК РАДІОЗАХИСНОЇ ДІЇ У ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБАХ

**Горобець В.В., гр. ТЕМ-46**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Хацкевич Ю.М.**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Наслідки аварії на Чорнобильській АЕС призвели до значного забруднення радіонуклідами та солями важких металів майже всієї території України і охопили близько половини її населення. У зв'язку з цим створюються умови надходження в біосферу великої кількості шкідливих радіоактивних елементів. Проблемою боротьби з наслідками забруднення навколишнього середовища радіоактивними елементами займаються як вітчизняні, так і зарубіжні вчені, але захист людини від радіоактивного опромінення до цих пір є актуальною проблемою. Одним з шляхів вирішення цієї проблеми є розробка нових видів кулінарної продукції, які посилюють радіозахисні властивості організму людини та прискорюють елімінацію інкорпорованих радіонуклідів. Ефективна реалізація цих заходів можлива за допомогою створення нових видів продуктів радіозахисної дії.

Метою досліджень є наукове обґрунтування та розробка нового способу виробництва хлібу радіозахисного призначення з використанням кріопорошку календули. В якості контролю обрано традиційний житньо-пшеничний хліб.

Розроблено і науково обґрунтовано раціональні технології виробництва хлібу радіозахисного призначення з кріопорошком календули. Кількість цієї добавки складає 0,82%.

Методом математичного моделювання визначено раціональні режими випікання нового хлібу, яке досягається при температурі 220 °С.

Органолептична оцінка при цьому складає 4,89 бали.

Розроблено комплексну модель якості хлібу радіозахисної дії. Доведено і експериментально підтверджено, що якість розробленого хлібу перевищує контрольний. Комплексний показник якості дослідних виробів становив 0,75 бали для нового хлібу і 0,67 бали для контрольного.

Наступні дослідження будуть присвячені вивченню вмісту радіонуклідів у сировині, новому виробі і організмі людини.