

ФОРМУВАННЯ АСОРТИМЕНТУ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ, ЗБАГАЧЕНИХ НА КАЛЬЦІЙ

Буц Т.М., гр. ТТМ-26

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Головко М.П.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Одним з головних питань створення продуктів харчування з оздоровчими властивостями є забезпечення раціонів всіма незамінними факторами харчування. Одним з найбільш дефіцитних нутрієнтів на сьогодні є кальцій.

Проблема споживання кальцію ускладнюється тим, що єдиним багатим джерелом засвоюваного кальцію у повсякденному харчуванні є молочні продукти. Однак на фоні збільшення їх обсягів виробництва, споживання натуральних молочних продуктів останнім часом залишається на невисокому рівні через брак сировини та низьку платоспроможність населення України. При цьому альтернативних джерел біоорганічних сполук кальцію на ринку продуктів харчування на теперішній момент майже не існує.

Сучасна харчова наука пропонує декілька способів вирішення цієї проблеми, яка полягає у пошуку нових джерел засвоюваних сполук кальцію та їх використання у технологіях продуктів харчування оздоровчого призначення. Відомі способи використання мінеральних (хлорид кальцію, сульфат кальцію) та низькомолекулярних органічних сполук (лактат, глюконат кальцію), які б містили у своєму складі кальцій. Проте їх використання дозволяє лише підтримати рівень кальцію у крові та не забезпечує його засвоєння та депонування у тканинах організму людини.

Одним з найбагатших джерел легкозасвоюваних сполук кальцію є харчова кістка та продукти її переробки. На теперішній час на підприємствах харчової промисловості харчова кістка використовується лише для отримання бульйонів, желатину та кісткового жиру. Тверда частка харчової кістки практично не використовується.

З цього приводу в ХДУХТ була розроблена технологія напівфабрикату кісткового харчового (НКХ), що являє собою пастоподібну масу та містить в своєму складі значну кількість біоорганічних сполук кальцію. Використання НКХ в технологіях продуктів харчування дозволить розширити асортимент продукції оздоровчого призначення та зробити певний внесок у ліквідацію кальцію у раціонах харчування та формування здоров'я нації.