

## ДОСЛІДЖЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ЗЕФІРУ З ЙОДОВМІСНОЮ ДОБАВКОЮ «ЕЛАМІН»

Потлатов А.В., ТТ-26.

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. **Дюкарева Г.І.**  
Харківський державний університет харчування торгівлі

Результати досліджень йодної забезпеченості населення України за останні десять років свідчать про наявність на території країни йодної недостатності різного ступеня – від легкої до важкої.

Йододефіцитні захворювання широко розповсюджені в усьому світі. За оцінкою ВООЗ і ЮНІСЕФ, в світі близько мільярда людей мають ризик розвитку йододефіцитних захворювань, збільшення щитовидної залози спостерігається у 300 млн осіб, а у 30 млн виявлено кретинізм. Саме це стало причиною створення та реалізації міжнародних програм з профілактики та контролю за йододефіцитними захворюваннями поряд із програмами боротьби зі СНІДом, поліомієлітом, туберкульозом

На ендемічних щодо йоду територіях проживає близько третини населення. Тому однією з важливих задач харчової промисловості є розширення асортименту йодовмісної продукції.

На базі Харківського університету харчування та торгівлі ведеться розробка технології виготовлення зефіру із еламіном. Нами було досліджено органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні показники якості нових розроблених видів зефіру «Морський бриз» вміст еламіну в якому сягає 0,85 г/кг. Зефір «Клюковка» (із припасом пюре журавлини 195,5 г/кг) та «Вітамінний» (із припасом пюре ягід малини, чорної смородини, агрусу, (1:1:1) загальною масою 195,5 к/кг) вміст еламіну 0,96, г/кг. Оцінку показників якості проводили після виготовлення зефіру, за загально прийнятими методиками.

Проведені дослідження, дозволяють стверджувати, що за органолептичними фізико-хімічними, мікробіологічними показниками розроблені види зефіру «Морський бриз», «Клюковка», «Вітамінний», повністю відповідають та задовольняють вимоги ДСТУ ГОСТ 6441-2003 на «Вироби кондитерські пастильні».

Розробка нових видів зефіру дозволить розширити асортимент йодовмісної продукції, що є актуальним для жителів України.