

ДОСЛІДЖЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ЗЕФІРУ З ЕЛАМІНОМ ТА ФРУКТОВО-ЯГІДНИМИ НАПОВНЮВАЧАМИ

Теліга Р.Ю., гр. ТТМ-26

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

У виробництві харчової продукції велику роль відіграють харчові добавки. Загальновідомо, що виготовлення абсолютної більшості продуктів харчування практично взагалі неможливе без використання добавок. Вони є природними і необхідними компонентами та складовими частинами будь-якого харчового продукту. Важливим напрямком підвищення біологічної цінності кондитерських виробів є включення в їх рецептуру сировинних компонентів – носіїв незамінних амінокислот, вітамінів, мінеральних речовин.

Кондитерські вироби являють собою групу харчових продуктів досить широкого асортименту, які розрізняються рецептурним складом, технологією виробництва, способом обробки та споживними властивостями. Проте вони не відзначаються необхідним вмістом макро- та мікроелементів. Джерелом для поповнення яких можуть слугувати фруктово-ягідні наповнювачі. В останні роки відмічається дефіцит цих необхідних компонентів.

Крім того йодне голодування відноситься до найбільш розповсюдженого явища та відмічається у 90% населення. Профілактиці захворювань, обумовлених нестачею йоду, особлива увага приділяється йодовміщуючим продуктам за рахунок добавок, в яких йод знаходиться в фізіологічно доступних формах. Особливий інтерес у виробництві кондитерських виробів представляє додавання еламіна, продукту переробки бурих морських водоростей – ламінарії. Він може використовуватися як ентеросорбент, що виводить із організму токсичні речовини та доповнює нестачу йоду та інших мікро- та макроелементів в організмі. Доведено, що під час вживання продуктів із додаванням еламіна поживні речовини засвоюються на 90-95% завдяки особливій технології його отримання.

Приймаючи до уваги все вище зазначене та позитивні результати використання еламіну у інших харчових виробках, можна впевнено вважати, що проблема йододефіцита на теренах України є актуальною, а розробка збивних виробів із додаванням еламіну та фруктово-ягідних наповнювачів є перспективним і своєчасним напрямом в харчовій промисловості