

ЛЕЦИТИН У СТРУКТУРІ КОНЦЕПЦІЇ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

Кравченко С.О., гр. Маг-ТІМ-1-1

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Л.Ю. Авдєєва**
Національний університет біоресурсів і природокористування України

Згідно з оцінками експертів ВООЗ, здоров'я громадян на 50% залежить від способу життя, найважливішим чинником якого є харчування. За останні 15 років різко збільшилась кількість захворювань і скоротилась тривалість життя. Причиною цього стала зміна звичного способу життя населення і, як наслідок, зниження рівня доходів, що в свою чергу призвело до зміни в раціоні харчування. Правильне харчування забезпечує нормальне зростання і розвиток дітей, сприяє профілактиці захворювань, подовженню тривалості життя, підвищенню працездатності.

Альтернативними джерелами корисних речовин і сполук, вміст яких в десятки, сотні разів більше, ніж в традиційних продуктах, є продукти функціонального харчування і групи БАД (біологічно активні добавки). На сьогодні розроблено багато технологій створення конкретних БАД або продуктів функціонального призначення.

Значний інтерес для вивчення і широкі перспективи для використання в харчовій промисловості має лецитин. Лецитин є основною хімічною речовиною для формування міжкліткового простору та нормального функціонування нервової системи і клітин мозку. Лецитин забезпечує нормальний обмін жирів, покращує роботу мозку і серцево-судинної системи, сприяє засвоєнню вітамінів А, D, E і К, збільшує опір організму дії токсичних речовин. Такі властивості дозволяють їх використання не тільки при виробництві харчових продуктів, але і при виробництві функціональних продуктів харчування спрямованої дії.

Лецитини мають властивості поверхнево-активних речовин. Це біологічно активні добавки (E 322), які відносяться до групи GRAS (Generally Recognized as Safe), тобто визнані безпечними і тими, що практично не мають обмежень по застосуванню в харчових продуктах в Україні, Росії, Європейському союзі та США.

Роль функціональних продуктів зростає у всьому світі. Покращення здоров'я нації – найважливіша проблема, яка має розв'язуватися на державному рівні. Харчова промисловість України також повинна запропонувати нові продукти, більш корисні для людини.

АНАЛІЗ ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНИХ СУМІШЕЙ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ СОЛЕНИХ М'ЯСНИХ ВИРОБІВ

Кринська Н.В., магістрант

Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького
Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **І.М. Ощипок**
Львівська комерційна академія

Виробництво солених м'ясних виробів є одним з показників розвитку сучасної технології, яке спрямоване на збільшення виходу продукції, зниження її собівартості та підвищення смакових якостей готових шинкових виробів.

Цілеспрямований вплив на якісні показники солених м'ясних виробів здійснюється великою кількістю різних інгредієнтів. Правильно вибрати їх можна лише на основі аналізу наукових досліджень і практичного досвіду. Нами досліджувалось створення багатофункціональних сумішей, які б об'єднували найкращі з існуючих інгредієнтів та забезпечили оптимальний баланс між функціональністю, економічністю та якістю.

Сьогодні у м'ясній промисловості найбільше використовують п'ять гідроколоїдів: камедь гуару, камедь ксантану, камедь тара, камедь ріжкового дерева та карагенан.

За результатами аналізу наукових джерел і практичних досліджень функціональних властивостей кожного з компонентів ми дійшли висновку, що використання камеді ріжкового дерева є досить проблематичним, враховуючи високу температуру повного розчинення у воді (близько 85°C), що у свою чергу не відповідає стандартному діапазону температури при виготовленні м'ясокопченостей в оболонці (максимальна температура 72°C в центрі виробу). Тому, як складові багатокомпонентних функціональних сумішей обрали наступні інгредієнти: напівочищений каппа – карагенан, камедь тара і камедь ксантану.

Оптимальний кількісний та якісний склад комбінованих сумішей підбирали за функціонально-технологічними властивостями кожного, взаємодією між ними та економічними показниками.

Розроблені на цій основі комбіновані суміші застосували для виробництва копченостей з яловичини, свинини, а також для шинок в оболонці. За своєю здатністю зв'язувати вологу та формувати стабільні гелі гідроколоїди мають значну перевагу над білковими препаратами.