

ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ТА БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ ВИРОБІВ ІЗ ВІВСЯНОГО ТІСТА З ДОДАВАННЯМ ЙОДОВМІСНОЇ СИРОВИНИ

Радіоненко Н.О., гр. ДТ-Х1-маг

Українська інженерно-педагогічна академія

Кобган В.О., гр. ТХК-40

Наукові керівники: канд. мед. наук, проф. **Л.Ф. Павлоцька,**

д-р мед. наук, проф. **Н.В. Дуденко,**

асист. **Л.С. Цибань**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Погіршення екологічної ситуації в Україні за останні десятиліття – забруднення навколишнього середовища радіонуклідами, промисловими, сільськогосподарськими та ін. відходами, низький рівень життя привели до збільшення ряду хронічних захворювань, скороченню тривалості життя і зростання смертності. Серед зазначених причин одним з основних факторів є харчування. У добовому раціоні жителів України особливо гостро стоїть проблема забезпечення населення йодом. Основна роль йоду – участь в утворенні гормонів щитовидної залози. Вони відповідають за обмін речовин, регулюють діяльність мозку, нервової системи, ріст і розвиток дитини. Захворювання, викликані дефіцитом йоду, відносяться до числа найбільш поширених неінфекційних захворювань.

Вміст йоду у звичайних харчових продуктах невеликий – 4...15 мкг%, але існують продукти харчування, які є носіями великих кількостей йоду. Основними джерелами йоду є морепродукти та морські водорості. Тому метою роботи стала розробка технології виробництва кондитерських виробів з тіста вівсяного з використанням порошку ламінарії для збагачення їх йодом, харчовими волокнами, вітамінами групи В.

У ході експериментальних досліджень було встановлено, що включення порошку ламінарії у тісто у кількості 2,5% призводить до зміни таких органолептичних показників, як колір виробів та аромат. Щоб надати виробам вигляд та аромат, властивий традиційним, у склад тіста було включено ваніль та корицю. Подалі виявлено, що оптимальною концентрацією є введення порошку у кількості 1% від маси муки. Така кількість добавки не впливає на технологію приготування та якість продукту. Дослідження продовжуються.

ВИКОРИСТАННЯ ЛАМІНАРІЇ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ТА БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ ВИРОБІВ ІЗ ПІСОЧНОГО ТІСТА

Радіоненко О.О., гр. ДТ-Х1-маг

Українська інженерно-педагогічна академія

Жадан К.В., гр. ТХ-30

Наукові керівники: канд. мед. наук, проф. **Л.Ф. Павлоцька,**

д-р мед. наук, проф. **Н.В. Дуденко,**

асист. **Л.С. Цибань**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Харчування – це найважливіша фізіологічна потреба організму. Воно необхідне для побудови і безперервної регенерації клітин і тканин, надходження енергії, необхідної для поповнення енергетичних витрат організму, а також речовин, з яких в організмі синтезуються ферменти, гормони, інші регулятори обмінних процесів і життєдіяльності.

Захворювання щитовидної залози широко поширені в світі і є найчастішою ендокринною патологією, особливо в регіонах з недостатнім вмістом йоду в навколишньому середовищі, до яких відноситься і територія України.

Проблема йодного дефіциту в харчовому раціоні жителів України особливо гостро стоїть в регіонах, постраждалих від Чорнобильської катастрофи. Тому необхідні нові шляхи вирішення цієї проблеми, одним з яких є створення спеціалізованих продуктів, збагачених йодом.

Основним джерелом йоду для людини є морепродукти: морська риба, краби, креветки, кальмари, морська капуста та ін.

Метою нашої роботи є розробка технології виробів з пісочного тіста з використанням сухого порошку ламінарії, які володіли б лікувально-профілактичними властивостями. В 100 г сухої ламінарії вміст йоду коливається від 160 до 800 мг. Для розробки кондитерських виробів було використано рецептуру виготовлення тіста пісочного. З метою збагачення пісочного печива йодом в тісто додавали порошок ламінарії в кількості 1 та 2,5% від маси борошна.

У ході експериментальних досліджень було встановлено, що включення цієї добавки у кількості 2,5% від маси муки не погіршує смакові властивості вівсяного печива, але вироби мають колір темніший за традиційний. Подалі виявлено, що оптимальним є включення не більш 1% порошку ламінарії. Дослідження продовжуються.