

## ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ «ЛАМІДАНУ» В ЕМУЛЬСІЙНИХ СОУСАХ

Дятченко К.А., гр. ХТ-12-4

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Колісниченко Т.О.**  
Дніпропетровський національний університет ім. О. Гончара

Невід’ємною частиною харчування сучасної людини є соуси, які формують і покращують смакові якості більшості страв, підвищують їх харчову цінність і засвоюваність. Соуси емульсійного типу характеризуються як легкозасвоювані і є оптимальною системою для створення продуктів з функціональними властивостями. В регіонах з підвищеним фоном радіоактивного забруднення важливу роль в харчуванні населення відіграють харчові продукти, збагачені йодовмісними добавками.

Йодна недостатність викликає важкі хвороби щитовидної залози – зоб, гіпотиреоз, порушення процесу формування та функції центральної нервової системи, що проявляється у вигляді затримки розумового розвитку, кретинізму у дітей, порушення репродуктивної системи жінок.

Враховуючи розвиток йододефіцитних захворювань, як джерело йоду, нами запропоновано використовувати при виробництві емульсійних соусів поліфункціональні добавки з ламінарієвих водоростей *Laminaria japonica* – Ламідан. Ця дієтична добавка містить органічно пов’язаний йод, який добре засвоюється організмом і стійкий при зберіганні продуктів.

Основними діючими компоненти Ламідану є альгірати. Це активні природні ентеросорбенти. Завдяки особливій просторовій структурі молекул альгірати володіють здатністю зв’язувати і виводити з організму іони важких металів, радіонукліди, різні токсини, хвороботворні бактерії, надлишки холестерину.

В технології емульсійних соусів Ламідан може використовуватись також в якості природної харчової добавки за рахунок вмісту альгірату натрію, який стабілізує олійно-водні емульсії, такі як кетчуп або майонез.

Солі альгінових кислот здатні зв’язувати воду, тому можуть впливати на активність води, що важливо з позиції розвитку мікроорганізмів та збільшення терміну зберігання соусів.

За рахунок введення дієтичної добавки «Ламідан» до технології емульсійних соусів є можливість отримання продукту з радіопротекторними властивостями, який є необхідним для людей, що проживають в умовах несприятливої екології.