

## **ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ХОНДРОПРОТЕКТОРІВ У ТЕХНОЛОГІЯХ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ**

**Стоєва А.О., гр. ТХ-30м**

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. **Крайнюк Л.М.**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Аналіз стану здоров'я населення, що проводиться в останні кілька десятиліть провідними фахівцями в області охорони здоров'я, переконливо свідчить про неухильне зростання числа осіб, які страждають або схильні до різних захворювань.

За останні роки, у зв'язку з несприятливим впливом довкілля, зростаючою кількістю захворювань, виникає все більша необхідність у створенні та застосуванні функціональних продуктів харчування.

Остеоартроз – найчастіше захворювання суглобів, яким страждає 20% населення земної кулі. Передбачається, що до 2020 р. число людей, що страждають на остеоартроз, збільшиться до 57%. Рентгенологічні ознаки остеоартрозу виявляються у 50% людей у віці 55 років і у 80% – старше 75 років.

У сучасній схемі лікування остеоартрозу та інших хвороб суглобів важливе місце відводиться хондропротекторам.

Основними хондропротекторами є глюкозамін і хондроїтин сульфат. Вони є природними компонентами суглобового хряща, входять до складу протеогліканів і глікозаміногліканів хрящової тканини. Глюкозамін та хондроїтин сульфат застосовують у лікуванні остеоартрозу та подібних захворювань як натуральні метаболіти в якості засобів, здатних надати захисну дію відносно хряща.

Використання цих речовин в якості дієтичних добавок – достатньо поширений спосіб лікування хвороб суглобів. Інтерес представляють створення функціональних продуктів до складу яких входять ці інгредієнти.

Робота над рецептурами та технологіями складалась з наступних етапів: підбір основних компонентів рецептур кисломолочних напоїв, дослідження технологічних властивостей обраних дієтичних добавок, проектування рецептур з оптимальним співвідношенням в готових напоях функціональних інгредієнтів, відпрацювання технологічних параметрів рецептур та технологій виготовлення. Доведено технологічну та органолептичну сумісність обраних дієтичних добавок і молока знежиреного у складі йогуртів домашніх з додаванням фруктовো-ягідної сировини.