

ОСОБЛИВОСТІ ПРОЕКТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ ВИРОБІВ ГЕРОДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Федорова О.А., гр. ТХ-11

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Свідло К.В.**
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Від стану здоров'я залежить функціонування організму людини та всіх процесів, які при цьому відбуваються. В забезпеченні довготривалої життєдіяльності людини велика роль відводиться безпосередньо харчуванню. При раціональному харчуванні заповнення енергетичних витрат організму відбувається за рахунок поживних речовин. Їжа повинна містити в своєму складі білки, вуглеводи, жири, мінеральні солі та вітаміни в невеликих кількостях та доцільних співвідношеннях. Правильне харчування людей похилого віку забезпечує відповідний фізичний стан організму та психічної діяльності, збільшує працездатність, стійкість організму до впливу оточуючого середовища, рефлекторну здатність та його адаптацію при зміні умов буденного життя.

Відповідно до загальної структури населення України кількість людей похилого віку досягає двадцяти відсотків. Для даного сегменту ринку буде доцільним розробка нового виробу, який матиме високий потенціал та задовольнить потреби споживачів якісними та смаковими характеристиками.

Метою дослідження є обґрунтування технології подрібнених м'ясних виробів геродієтичного призначення, які забезпечать підтримку загального стану організму людини похилого віку.

Таким чином є доцільним проектування харчової композиції подрібнених м'ясних виробів. Інґредієнти, які входять до складу м'ясних виробів відіграють велику роль у підтримці функціонування органів та систем старіючого організму. М'ясо є джерелом повноцінних білків, незамінних амінокислот, вітамінів групи В (В₁, В₂, В₆, В₁₂, РР) та заліза. Доцільно при проектуванні харчової комбінації передбачити збалансування білків рослинного та тваринного походження за рахунок використання грибів, які також містять жири, мінеральні речовини, мікроелементи – залізо, кальцій, цинк, йод, калій та фосфор. Льняну олію передбачити як джерело ненасичених жирних кислот та як профілактичний засіб для нормалізації обміну речовин в організмі і попередження виникнення таких хвороб, як атеросклероз, цукровий діабет, ішемічна хвороба серця та інфаркт міокарда.