

## НОВІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ У ПРОФІЛАКТИЦІ ЙОДОДЕФІЦИТНИХ ЗАХВОРИУВАНЬ

**Юрченко К.С., асп.**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Антонюк І.Ю.**

Київський національний торговельно-економічний університет

За визнанням спеціалістів Всесвітньої організації охорони здоров'я, йоддефіцитні захворювання та їх ліквідація є одним із найбільш важливих завдань охорони здоров'я на початку третього тисячоліття. На сьогодні в Україні нараховується понад 1 млн пацієнтів із захворюваннями щитоподібної залози.

Проблема йодного дефіциту стосується людини будь-якого віку, але в останні роки розглядається, насамперед, з позицій його впливу на здоров'я жінок і дітей. Добова потреба в йоді для вагітної і жінки, яка годує грудьми, розрахована з урахуванням збільшення об'єму крові, що циркулює, підсилення екскреції йоду, потреби у йоді плода і складає 250–350 мкг/добу.

Метою наших наукових досліджень є обґрунтування та розроблення новітніх технологій фруктово-ягідних начинок із морськими водоростями та продуктами їх переробки (порошок ламінарії або цистозіри, а також «Зіравіт»). Розроблені фруктово-ягідні начинки (із сливи, вишні, чорної смородини, кизилу) використовуються під час виробництва борошняних кондитерських виробів із різних видів тіста. Раціональна кількість добавки, яка вносилась у начинки, становить 1,5% від її маси. Слід зазначити, що у розроблені фруктово-ягідні начинки добавки вносять після теплової обробки, що сприяє збереженню всіх есенціальних речовин, зокрема мікроелементів, особливо йоду та селену, який є сенергістом йоду.

Додавання продуктів переробки морських водоростей до фруктово-ягідних начинок у кількості 1,5% до маси начинки дало позитивний результат, щодо покращення мінерального складу, зокрема появи йоду, на що й були спрямовані проведені дослідження.

Виходячи з отриманих даних, можна зазначити, що значно покращився мінеральний склад розроблених начинок, з'явилися такі мікроелементи (на 100 г начинки), як I (0,1 мг), Zn (0,19 мг), Cu (0,02мг), Se (5,85 мг), Co (0,01 мг), Mn (0,01 мг).

Таким чином, розроблені фруктово-ягідні начинки з підвищеним вмістом йоду та селену можна рекомендувати у харчуванні населення з метою профілактики мікроелементозів.