

МОДЕЛЮВАННЯ ХАРЧОВОЇ КОМПОЗИЦІЇ МАФІНІВ ГЕРОДІСТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Трохименко О.В., гр. ТХ-11

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

Вуглеводи в харчуванні людини відіграють важливу роль, бо є джерелом енергії та баластних речовин, необхідних для забезпечення нормальної життєдіяльності організму. Кондитерські вироби містять велику кількість вуглеводів, які для людей похилого віку в надмірній кількості є шкідливими. Тому доцільно зменшити у харчовій композиції борошно, замінюючи його інгредієнтами, що містять харчові волокна, які повинні надходити до організму людей похилого віку у кількості 25–40 г на добу.

Метою дослідження є моделювання харчової композиції мафінів збагачених харчовими волокнами, що призначені для людей похилого віку.

Клітковина – складова частина рослинної їжі. Вона сприяє уповільненню засвоєння вуглеводів, нормалізуючи, таким чином, рівень інсуліну в крові, підтримує нормальний склад мікрофлори, допомагає запобігти розвитку діабету, зменшує небезпеку розвитку серцево-судинних захворювань, знижує ризик розвитку раку товстої кишки, нормалізує жовчно віддільну функцію печінки, виводить з організму радіонукліди, важкі метали та токсичні речовини.

Пектин – це натуральна гелююча речовина. Пектини становлять важливу складову частину дієти, виконуючи функції речовини, яка при поглинанні води дає відчуття ситості. Ці властивості використовуються для виведення з організму важких металів, зниження рівня холестерину, боротьби з бактеріями, у лікуванні ожиріння.

Фруктовий цукор (фруктоза) – один з натуральних цукрів. Вона містить необхідні для життєдіяльності людини бета-каротин та вітамін Е (токоферол), які мають антиоксидантну дію. Природна фруктоза в півтора-два рази солодше цукру, але в 3 рази повільніше підвищує рівень цукру в крові, потрапляє в клітини організму без участі інсуліну і володіє високою енергетичною цінністю.

Використовуючи ці складові при моделюванні харчової композиції мафінів у деякій мірі можливо досягти зменшення калорійності продукту і отримати продукцію, збалансовану для харчування людей похилого віку.