

КЕКСИ ЙОДОПРОФІЛАКТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Ніколаєнко Д.Д., гр. 181з-ХК-12м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **О.Г. Шидакова-Каменюка**
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

На сьогоднішній день в світі зростає кількість йододефіцитних захворювань, що пов'язано, з нестачею йоду в харчових раціонах. Згідно з публікаціями спеціалістів ВООЗ майже 2 млрд жителів планети не отримують необхідну кількість йоду. Перспективним шляхом вирішення проблеми дефіциту йоду та профілактики пов'язаних з цим захворювань є збагачення цим мікроелементом найбільш вживаних харчових продуктів. Таке збагачення може відбуватися за рахунок як органічних так і неорганічних сполук йоду. Однак, механізми засвоєння органічного й неорганічного йоду відрізняються. Засвоєння неорганічного йоду відбувається починаючи з ротової порожнини. Органічний йод, який зв'язаний з білком, одразу не засвоюється, бо білок має спочатку розщепитися. Тому, більш доцільним є використання для збагачення харчових продуктів йодорганічних речовин, що виключає можливість передозування йодом.

Зважаючи на це одним з найбільш перспективних джерел йоду є водоростева сировина. Для водоростей властива хімічна структура, яка не має аналогів серед сполук, отриманих з наземних організмів, а також підвищена біологічна активність. Зокрема, на особливу увагу заслуговує водорість фукус, що, як і більш популярна ламінарія, відноситься до класу бурих водоростей. Однак, порівняно з ламінарією фукус має певні переваги. По-перше, суша водорість фукус має коричневий колір на відміну від буро-зеленого у ламінарії. Тобто, його забарвлення близьке до порошку какао. По-друге, ламінарія має більш виражений солоний смак, що обмежує її дозування у харчовій продукції.

Метою досліджень було встановлення можливості використання порошку водорості фукус під час виготовлення кексів. В якості прототипу обрано рецептуру кексу «Столичний». На основі визначення органолептичних та фізико-хімічних показників якості кексів з різним дозуванням порошку водорості фукус рекомендовано внесення добавки у кількості 15%. Встановлено, що 1 такий кекс стандартною вагою 75 г забезпечує добову потребу організму людини в йоді.

Таким чином, можна зробити висновки щодо доцільності використання порошку водоростей фукус у технології кексів у для їх збагачення йодом.