

## СМАЧНИЙ ЗАХИСТ ВІД РАДІАЦІЇ

**Ларіна Н.К., Шишко В.Р., гр. Т-31**

Наукові керівники: викл. **Р.І. Маліборська, Р.О. Ларіна**  
Харківський фаховий коледж харчової промисловості ХНТУСГ

На сьогодні актуальними є виробництво продуктів харчування радіопротекторної дії (ПХРД), основною функцією яких є очищення організму людини від радіонуклідів та захист від імовірного їх подальшого надходження. Вимоги до ПХРД: запобігання накопиченню радіонуклідів в організмі людини; зміцнення імунної системи і тим самим сприяти опірності організму людини шкідливому впливу радіації; виконання лікувальних функцій щодо патології окремих органів людини, спровокованих радіацією; нормалізувати психічний стан людини, надаючи радіозахисному харчуванню варіанту боротьби зі згубними впливом радіації.

Доведено, що радіозахисні властивості мають білки, поліненасичені жирні кислоти, деякі амінокислоти, тіамін, рибофлавін, складані не крохмальні вуглеводи, вітамін Р, каротин, специфічні та неспецифічні сорбенти (харчові волокна – пектини, висівки, клітковина), калій та кальцій як антагоністи цезію-137 та стронцію-90 та деякі мінеральні речовини. Саме тому студенти фахового коледжу харчової промисловості приділяють велику увагу пошуково-дослідницьким роботам з розробки функціональних продуктів під керівництвом викладачів, а саме: кисломолочний напій з моркв'яно-абрикосовим пюре та висівками пшениці; кисломолочний напій з додаванням молочної сироватки, вівсяними висівками та екстрактом м'яти; солодкий кисломолочні сиркові вироби з додаванням висівок пшениці, кориці та ваніліну; солоні кисломолочні сиркові вироби з додаванням висівок, імбирю та куркуми; паста вершкова солоня з спеціями, з овочевими добавками, з зеленню, насінням соняшника; паста вершкова солодка з какао, кавою, цикорієм, плодово-ягідними пюре, з горіхами; продукт сирний плавлений на основі сиру кисломолочного з додаванням моркв'яного, гарбузового пюре на насіння соняшника та багато інших.

При підготовці та розробці продуктів функціонального призначення було проведено дослідження за фізико-хімічними, мікробіологічними та біохімічними показниками сировини та готового продукту, обов'язковою умовою є радіометричний контроль чистоти молока і молочних продуктів та смакових добавок на вміст в них радіонуклідів.