

## ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ В КИСЛО-МОЛОЧНІЙ ГАЛУЗІ

Скирда О.Є., канд. техн. наук, доц.

Титаренко В.В., магістрант

Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

За останнє десятиліття наша суспільна структура та демографія зазнали значних змін. Значно збільшилася кількість людей похилого віку та тих, хто страждає від різних захворювань. Умови життя та праці також зазнали значних змін. Відбулося розшарування суспільства, і люди стикаються зі зростанням інтенсивності праці та загального темпу життя. Екологічна ситуація у світі та в Україні значно погіршилася, і ми стикаємося із забрудненням навколишнього середовища та продуктів харчування. Особливо актуальним стало питання якості та безпеки продуктів харчування. Зростання проблем з екологією також підштовхнуло розробку продуктів, які використовують природні компоненти замість хімічних домішок.

Однією з серйозних причин погіршення стану здоров'я населення України є недостатній вміст йоду в організмі, що спричиняє захворювання щитовидної залози, збільшує кількість випадків вродженого кретинізму та інших серйозних захворювань. Оскільки одна третина території України відноситься до біогеохімічних регіонів з недостатнім вмістом йоду, особливо важливим є розробка продуктів харчування, які були б багатими джерелами органічно зв'язаного йоду, повноцінних білків та інших мікроелементів, необхідних для нормальної роботи щитовидної залози та організму в цілому. Зокрема, цими джерелами є морські водорості, які містять органічно зв'язаний йод та інші корисні мікроелементи.

Також надзвичайно важливою сировиною є рослинні компоненти, такі як плоди, ягоди, паростки злаків, насіння та лікарські рослини, які багаті на багато біологічно активних речовин. Харчова цінність цієї сировини визначається оптимальним співвідношенням вітамінів і мінеральних речовин, що відповідає потребам організму, з урахуванням особливостей харчування і задоволення потреб у мікроелементах у всіх верствах населення.

Сучасна наука спрямована на розробку нових продуктів харчування, які базуються на наукових принципах. Ми створюємо математичні моделі для керування процесами формування продуктів на різних етапах їхнього циклу життя.

До продуктів змішаного бродіння відносять кефір, який

відрізняється від інших видів дієтичних продуктів тим, що його готують, використовуючи природну симбіотичну закваску – грибки кефірів. Кефір – необхідний і корисний продукт, що вживається людиною майже кожного дня. Тому дуже важливо, щоб він був не тільки смачним, але й корисним.

Тому, для удосконалення споживних властивостей кефіру та надання йому функціональних властивостей ми пропонуємо використовувати продукт переробки морських водоростей «Ламідан». Це зумовлено унікальною збалансованістю вмісту в ньому йоду і селену. На відміну від йодованої солі, ця дієтична добавка містить органічно зв'язаний йод, який добре засвоюється організмом і стійкий при зберіганні продуктів. Органічно зв'язані сполуки йоду можуть депонуватися в організмі без небезпеки передозування [1], тоді як неорганічні форми йоду можуть призвести до гіперйодизації.

Згідно до вимог ТУ [2] вміст йоду в дієтичній добавці Ламідан має бути не менше 0,1 %. Добова потреба дорослої людини в йоді, за даними вітчизняних вчених, складає 100–250 мкг, в інших країнах Європи – 300 мкг/добу, а в США – 400–500 мкг/добу і більше.

Як показала низка незалежних експертиз, вміст йоду в сухій речовині добавки дієтичної із бурих морських водоростей Ламідан може коливатись в доволі значних межах – від 40 до 150 мг/100г.

В насіннях чіа міститься велика кількість фосфору і магнію. Вживання чіа в їжу сприяє профілактиці серцево-судинних і онкологічних захворювань, блокує запальні процеси в організмі, нормалізує стан нервової системи, зменшує рівень тривожності і підвищує активність мозку. Крім того, чіа сприяють поліпшенню обміну речовин і сприяють зниженню ваги. У 30 грамах чіа – міститься 131 калорія, більше 8 г жиру, 13 г вуглеводів, 11 г клітковини, 5 г білка та зовсім відсутній цукор. Насіння чіа цінуються за вміст корисних для серця омега-3 жирних кислот.

Враховуючи усі наведені аспекти, можна з упевненістю стверджувати, що обране направлення має великий потенціал і є актуальною в сучасних умовах.

### Список використаних джерел

1. Бабешко В.Г., Лізогуб В.А., Равінський В.І., Ганинець П.П., Молнар С.М. Ламідан – цілюща сила морських водоростей. *Актуальні теоретичні та клінічні аспекти фітотерапії*: матер. міжн. наук. практ. конф. Ужгород: УжНУ, 2007. С.226–229.
2. ТУ У 15.2-34396838-001:2006. Добавка диетическая из морских водорослей «Ламидан».