

## ОБҀРУНТУВАННЯ НАПРЯМКІВ ВИКОРИСТАННЯ ДОБАВОК ДІСТИЧНИХ СЕЛЕН-БІЛКОВИХ (ДДСБ) У ТЕХНОЛОГІЯХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Головко Т.М., канд. техн. наук, доц.,

Применко В.Г., канд. техн. наук, Геліх А.О., канд. техн. наук,

Головко М.П., д-р техн. наук, проф.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

З огляду на те, що ДДСБ «Сивоселен Плюс» демонструє здатність краще утримувати вологу, ніж ДДСБ «Неоселен» у 3 рази ( $109,1 \pm 1,1\%$  та  $35,0 \pm 0,3\%$  відповідно), його доцільніше застосовувати у технологіях виробництва продуктів, що зазнають впливу теплової енергії.

При виробництві ковбасних виробів, смаженої, запеченої, тушкованої продукції з м'яса забійних тварин, риби, птиці (особливо дичини) завжди прагнуть зберегти в ній якомога більше вологи, яка обумовлює їх соковитість. Аналогічна проблематика спостерігається і при виробництві хлібу, хлібобулочних, борошняних кондитерських виробів, які також після випікання втрачають певну кількість незв'язаної вологи. ДДСБ «Сивоселен Плюс» доцільно застосовувати в технологіях виробництва макаронних, борошняних виробів, соусів, а також при одержанні котлетних та кнельних мас.

Використання ДДСБ «Сивоселен Плюс» у капсульованій або таблетованій формі можливе в межах терапевтичних заходів для хворих людей на селенодефіцитні захворювання в кількості  $W \leq 23,33$  мг/кг маси тіла.

В результаті проведених експериментальних досліджень розроблених ДДСБ стало очевидним, що «Неоселен» на відміну від «Сивоселен Плюс» володіє вираженими функціонально-технологічними та функціонально-фізіологічними властивостями. Так, ВПЗ даної добавки у 1,5 рази більша, ніж у ДДСБ «Сивоселен Плюс» ( $336,8 \pm 3,4\%$  та  $221,4 \pm 2,2\%$  відповідно), показник ЖЕЗ – в 11,5 разів ( $216,5 \pm 2,1\%$  та  $16,8 \pm 0,9\%$  відповідно), вміст Se – в 11 разів ( $266,1$  мг/кг та  $24,0$  мг/кг відповідно).

Таким чином, використання ДДСБ «Неоселен» буде доцільним і в харчових системах, які не зазнаватимуть впливу високих температур при кулінарній обробці та промислового виробництва: соусах, топінгах, кисломолочній продукції, солодких стравах та стравах з кисломолочного сиру тощо. Також, можливе використання ДДСБ «Неоселен» у якості емульгатора в технології харчової продукції.