

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В ВИКОРИСТАННЯМ ЛІПІДІВ МОРСЬКИХ РИБ

Олександров Д.В., гр. ТХ-14М

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. **Н.В. Федак**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Здоров'я людини в значній мірі залежить від рівня забезпеченості організму енергією та харчовими речовинами. Мікронутрієнти виконують в організмі людей широкий спектр важливих регуляторних і фізіологічних функцій, тим самим забезпечують лікувально-профілактичний ефект їжі. На цьому базується зростання інтересу до вивчення цієї групи речовин і відмічається бурхливий розвиток виробництва, так званих біологічно активних добавок (БАД), які за законодавством України прийнято називати дієтичними харчовими добавками.

Із позицій харчової технології вирішення проблеми оптимального харчування нерозривно пов'язано зі створенням продуктів функціонального призначення, які завдяки наявності в своєму складі біоактивних компонентів, здатні покращувати здоров'я людини та забезпечувати профілактику багатьох захворювань.

Ліпіди морських риб, значно відрізняються від рослинних олій і жирів наземних тварин наявністю в своєму складі високоненасичених есенціальних жирних кислот (арахідонової, пентаєнової, гексаєнової) і вітамінів А і Д. Есенціальні жирні кислоти забезпечують ряд важливих функцій в організмі: нормальний ріст і розвиток клітин епітелію, сприятливе протікання вагітності і лактації, нормальний обмін холестерину, захист організму від радіації та ін. У цьому плані особливий інтерес представляють ліпіди хрящових риб. Обумовлено це тим, що в ліпідах деяких видів акул, у тому числі й у чорноморської акули катран (*Squalus acanthias*), в печінковому жирі містяться окрім ПНЖК алкілгліцероли – речовини з яскраво вираженою біологічною активністю. Вони нормалізують кількість тромбоцитів і лейкоцитів в периферичній крові, підвищують стійкість кровотворних кліток до іонізуючих випромінювань.

Метою наших досліджень є удосконалення технології харчових продуктів з функціональними властивостями з використанням жирів морських риб, що дозволить вирішити проблеми удосконалення, створення і впровадження у виробництво нових прогресивних технологій, які направлені на підвищення харчової цінності продуктів та біологічної активності складових речовин.