

ВИКОРИСТАННЯ ПОРОШКУ ВОДОРОСТІ ФУКУС ДЛЯ ЗБАГАЧЕННЯ ПРЯНИКОВИХ ВИРОБІВ ЙОДОМ

Бурка О.О., гр. ТХК-44м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **О.Г. Шидакова-Каменюка**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

У раціоні сучасної людини спостерігається стійкий дефіцит корисних для організму людини нутрієнтів, що спричиняє погіршення стану її здоров'я. Серед великої кількості різноманітних захворювань важливе місце посідають ті, що зумовлені не лише аліментарними, а й екологічними чинниками. Особливе місце займає нестача йоду в навколишньому середовищі, що є причиною йододефіцитних захворювань. Перспективним напрямком вирішення проблеми йододефіциту є розробка функціональних продуктів на основі природної йодовміщуючої сировини. Такою сировиною можуть бути морські водорості, які вважаються одним з найкращих джерел йоду. Відзначено, що стабільним попитом у споживачів користуються пряникові вироби.

Зважаючи на це, метою роботи було вивчення можливості збагачення пряників йодом за рахунок використання порошку водорості фукус.

Проведено низку експериментальних досліджень, щодо вивчення впливу порошку водорості фукус на якість заварних пряників. Відмічається, що внесення добавки сприяє збільшенню вологості виробів, покращенню їх формостійкості та зниженню щільності. Встановлена раціональна концентрація порошку водорості фукус в технології пряників – 15% від маси борошна пшеничного. Такі вироби за фізико-хімічними та органолептичними показниками якості відповідають вимогам нормативної документації. Відзначається, що новий виріб характеризується покращеною харчовою та біологічною цінністю. Зокрема, в заварних пряниках з додаванням порошку водорості фукус дещо підвищується вміст білків (на 5,1%), вміст жирів майже не змінюється, дещо знижується вміст вуглеводів (на 7,3%). Разом тим новий виріб порівняно з контрольним містить більше харчових волокон (в 2,3 разу), заліза та йоду. Відмічається, що споживання 100 г нових пряників дозволить на 50% задовольнити добову потребу людини в йоді.

Таким чином, можна зробити висновки про перспективність використання порошку водорості фукус для збагачення пряникових виробів йодом.