

ТЕХНОЛОГІЯ РИБНИХ СІЧЕНИХ ВИРОБІВ ГЕРОДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Процес старіння населення сьогодні не має аналогів в історії людства. Збільшення пропорції літніх людей (60 років і старше) супроводжується зниженням пропорції молодих людей (у віці до 15 років). Пропорція літніх людей продовжувала зростати протягом всього двадцятого століття, і ця тенденція, як очікується, продовжиться і в двадцять першому столітті.

Таке швидке зростання потребує перспективного економічного та соціального регулювання в більшості країн. Літні люди присутні на ринках праці в значній мірі внаслідок наявних обмежень в пенсійному забезпеченні та із-за низького рівня доходів. В країнах з високим доходом на душу населення спостерігається тенденція до меншої кількості літніх працівників: у розвиненіших регіонах економічно активними є 21% чоловіків, що за 60, і 10% літніх жінок, в менш розвинених регіонах — це 50% чоловіків і 19% жінок.

Харчування є практично єдиним засобом, яке пролонгує видову тривалість життя на 25..40%. Тому найактуальнішим для продовження економічної активності літніх людей є створення індустрії харчових продуктів геродієтичного призначення.

Протягом останніх років відмічається стійке погіршення показників захворювання системи кровообігу. Смертність від серцево-судинної патології займає перше місце у загальній структурі смертності у людей похилого віку та на даний час в Україні у три рази вища, ніж у країнах Європейського союзу. Найчастіше у цього контингенту гіпертонічна хвороба поєднується з атеросклерозом, що значно погіршує якість життя осіб похилого віку.

Медиками та гігієністами простежена пряма залежність між зростанням маси тіла, артеріального тиску і рівнем ліпідів крові (холестерину та тригліцеридів).

Найбільш ефективним, таким чином, є корегування раціону за калорійністю і вживання гіпохолестеринової (антисклеротичної) дієти. Антисклеротична направленість раціону — це не лише зниження калорійності їжі, але й вживання в достатній кількості молочних, кисломолочних, морських продуктів, рослинних, зокрема овочів і фруктів, що містять клітковину, яка помітно знижує рівень холестерину в крові, перешкоджає зворотному всмоктуванню жироподібних речовин з кишечника в кров. Відомо також, що пошкодження, які викликаються

вільними радикалами, є основою для процесів старіння, використання в раціоні антиоксидантів попереджує процес утворення вільних радикалів в організмі і запобігає їх ушкоджувальній дії. До найбільш важливих антиоксидантів відносять ПНЖК (класу омега - 3,6,9), комплекс вітамінів А, β-каротин, вітаміни С і Е, мікроелемент селен, які в достатній мірі вміщують порошки морських водоростей.

Фосфоліпіди є компонентами клітинних мембран. Крім цього вони складають більше 50 % кліток печінки, 50 % тканин хребта, 30 % тканин мозку, 17 % тканин нервової системи, полегшують проникнення в клітку життєво важливих речовин і виведення шлаків, тим самим «омолоджуючи» клітку і в цілому весь організм. Регулярний вжиток фосфоліпідів в рекомендованих кількостях ФАО/ВОЗ – 5-7 грамів на добу здатний усунути всі ці проблеми.

Метою даного дослідження є обґрунтування технології січеників рибних геронтологічного призначення. Для чого досліджували вологоутримуючу здатність модельних рибних січених композицій при постійній концентрації водоростевої сировини (0,5 % від маси рецептурної композиції) і фосфоліпідного концентрату (0,1 % від маси рецептурної композиції) та змінних концентраціях шроту з насіння гарбуза (2..8 % від маси рецептурної композиції).

Було встановлено, що гарбузовий шрот міцно зв'язує вологу, що сприятливо впливає консистенцію напівфабрикату, а далі на соковитість виробу. Кількість водоростевої сировини і фосфоліпідного концентрату було збільшено до 1,0% (для цистозіри) і 0,5 % (для фосфоліпідного концентрату) від маси рецептурної композиції при тих самих змінних концентраціях шроту з насіння гарбуза.

Було також розглянуто вплив добавок на свіжість січених рибних мас у процесі зберігання при температурі -15...-12°C. Дослідження свіжості модельних рибних січених мас здійснювалося за методикою визначення аміноаміачного азоту титруванням за фенолфталеїном. Тенденція, що спостерігається при дослідженні свіжості модельних січених рибних мас, підтверджує гіпотезу про антимікробну дію водоростевої сировини. Таким чином, введення у січені рибні маси водоростевої сировини сприяє не тільки покращенню органолептичних показників, а саме соковитості січеників, але й сприяє мікробіологічному благополуччю у визначений нормативами термін придатності виробів з січених рибних мас.

Акти дегустацій січеників рибних «Перлінка» геронтологічного призначення у кулінарному цеху ТФ «Літо», свідчать про те, що січеники рибні «Перлінка» геронтологічного призначення мають прекрасний зовнішній вигляд та відповідну консистенцію.