

ФЕРМЕНТОВАНИЙ ЗБАГАЧЕНИЙ НАПІЙ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ВАГІТНИХ ЖІНОК У ПЕРШОМУ ТРИМЕСТРІ

Дец Н.О., канд. техн. наук, доц.,

Дрозд Є.С., магістр

Одеська національна академія харчових технологій

Харчування вагітних суттєво впливає на формування здоров'я, фізичні та розумові здібності, а також на майбутнє довголіття дитини. Неправильне харчування призводить до затримки розвитку органів і систем плоду. Найбільш вразливими є інтелект, психіка, імунна система, шлунково-кишковий тракт та нирки, ендокринна система.

Важливі для харчування вагітних вітаміни, білки, поліненасичені жирні кислоти, про- та пребіотики та ін. Лікарями доведено, що забезпечення недостатньою кількістю мікро- і макроелементів немовляти може викликати серйозні наслідки.

Найбільш часто серед вагітних жінок виявляють дефіцит білка, вітамінів, поліненасичених жирних кислот, кальцію, мікроелементів заліза, міді, цинку, селену, йоду.

Важливу роль у перебігу вагітності і під кінець пологів грає фактор харчування. Під час вагітності в умовах прискореного обміну речовин, у зв'язку з внутрішньоутробним розвитком плоду збільшується потреба матері у всіх харчових, мінеральних речовинах і вітамінах. Недостатнє і неповноцінне харчування може принести майбутній матері таку шкоду, як набряки, зайві кілограми, проблеми з травним трактом, народження недоношеного немовляти або негативно позначитися на дитині в більш дорослому віці.

На сьогодні дуже гостро стоїть проблема збалансованого харчування вагітних жінок, що є однією з основних умов сприятливого перебігу і результату вагітності та нормального розвитку плода.

Біфідо- і лактобактерії допомагають формуванню здорової кишкової флори і сприяють зміцненню імунної системи матері і дитини в майбутньому.

Велике значення в харчуванні вагітних жінок у першому триместрі мають пребіотики, що сприяють забезпеченню нормального складу кишкової мікрофлори, необхідної для правильного функціонування шлунково-кишкового тракту й адекватного імунного статусу жінок та їхніх дітей.

Одним із найбільш розповсюджених способів корегування харчування вагітних жінок є включення в їх раціон харчування спеціалізованих продуктів, у тому числі на молочній основі.

Сьогодні в Україні на ринку продуктів для вагітних жінок переважають біологічно активні добавки та сухі молочні суміші, що імпортуються. Тому розробка ферментованих збагачених напоїв на молочній основі, які б відповідали вимогам нутриціології для продуктів харчування вагітних жінок, є перспективним напрямом розвитку молочної промисловості України

Було досліджено фракційний склад білків методом гел'електрофорезу ферментованих згустків КСБ-УФ (з масовою часткою сухих речовин 30%) різними комплексами біфідо- та лактобактерій з високою протеолітичною активністю.

Рекомендовано використовувати для збагачення ферментованого напою для вагітних жінок низькомолекулярними пептидами як власне КСБ-УФ, так і КСБ-УФ, ферментованого комплексами заквасок безпосереднього внесення FD DVS La-5 + FD DVS Bb-12 або FD DVS Yo-flex + FD DVS Bb-12 або FD DVS CHN-19 + FD DVS L. Helveticus або FD DVS La-5 + FD DVS L. Helveticus.

Для збагачення ферментованого напою біологічно активними речовинами та підвищення антиоксидантних властивостей продукту запропоновано використання екстракту з плодів шипшини. Розроблено режими екстрагування, визначені показники якості екстракту, терміни та умови зберігання

Обґрунтовано склад симбіотичного комплексу для виробництва ферментованого молочного напою для жінок у першому триместрі вагітності, які включають лактобактерії і пробіотичні культури біфідобактерій, і дозволяють одержати продукт із високими органолептичними, пробіотичними та антиоксидантними властивостями.

Ферментований молочний напій, що розроблено, відповідає вимогам нутриціології до продуктів для вагітних жінок: має знижений вміст жиру, збільшену масову частку білків, збалансований за жирнокислотним складом, містить необхідні вітаміни та мікроелементи, біологічно активні речовини, має високий вміст біфідо- та лактобактерій і подовжений термін зберігання.

Подальші дослідження будуть пов'язані з розробкою рецептури, дослідженням показників якості згідно з нормативними документами на цільовий продукт та обґрунтуванням терміну зберігання готового продукту з високими пробіотичними та антиоксидантними властивостями.