

ПРОЕКТУВАННЯ РАЦІОНІВ ОДНОРАЗОВОГО СПОЖИВАННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ, ЗБАГАЧЕНИХ ДЕФІЦИТНИМИ НУТРІЄНТАМИ

Бурлюбасва Т.М., гр. ТХ-10

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. **Крайнюк Л.М.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

У ХДУХТ групою вчених під керівництвом професора О.І. Черевко здійснюються дослідження проблем створення систем харчування лікувально-профілактичного призначення.

Аналіз отриманих результатів досліджень показав, що створені проекти систем харчування (СХ) першого покоління, призначені для профілактики та лікування захворювань, що виникають на тлі дефіциту кальцію, мають певні резерви удосконалення. До них належить, зокрема, зменшення середньодобового рівня дефіцитності низки нутрієнтів, а саме: селена, фтора, бора, цинка та ін.

Вказані нутрієнти впливають на метаболізм кісткової тканини споживача. Рівень дефіцитності цих нутрієнтів різний в системах харчування першого, другого та третього видів.

Один із шляхів усунення або, принаймні, суттєвого зменшення рівня дефіцитності нутрієнтів полягає у проектуванні рецептур борошняних виробів, збагачених дефіцитними нутрієнтами, і подальшому використанню виробів [у математичних моделях] в раціонах одноразового споживання (РОСах), при створенні СХ лікувальної дії.

Мета дослідження: створення РОСів другого покоління різного призначення, раціонів, збагачених дефіцитними нутрієнтами.

На даному етапі дослідження нами здійснена розробка математичних моделей кількох РОСів, призначених для вечері. У РОСах використовуються нетрадиційні рецептури борошняних виробів, які спроектовані аспірантом Г.В. Запаренко та професором Ж.А. Крутовим. Борошняні вироби збагачені вказаними дефіцитними нутрієнтами.

Оптимізація вмісту інгредієнтів у раціонах харчування здійснення симплексним методом з використанням системи MathCAD. Дослідження продовжується.