

## **ЗАСТОСУВАННЯ ЕСТРУДОВАНИХ ЗЕРНОПРОДУКТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПІДТРИМКИ ЛЮДЕЙ ІЗ ЗАХВОРЮВАННЯМИ ТРАВНОЇ СИСТЕМИ**

**Лисак О.О., гр. 181-ТЗ-12м,  
Маліков К.С., асп.**

**Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. І.М. Фоміна  
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна**

Харчування є однією з ключових складових навколишнього середовища, яка має постійний вплив на організм людини на протязі всього її життя. На вітчизняному ринку оздоровчих продуктів поступово збільшується доля продуктів українського виробництва. Майже всім традиційним харчовим продуктам можна надати функціональні якості, що дозволяють зробити їх корисними для нашого здоров'я, і таким чином перетворити нашу їжу на засіб для підтримки здоров'я.

До захворювань травної системи належить панкреатит - це запалення підшлункової залози, органу, який знаходиться у верхній частині черевної порожнини. Підшлункова залоза відноситься до залози змішаної секретії (внутрішньої і зовнішньої) і таким чином панкреатит належить до ендокринної та травної систем людини. Кількість хворих на гострий панкреатит зростає у всьому світі. Харчування є істотною частиною у лікування хворих на гострий панкреатит. Дієта грає важливу роль у лікуванні панкреатиту, оскільки вона сприяє зменшенню навантаження на підшлункову залозу та полегшенню процесу виділення ферментів.

Застосування термопластично екструдованих зернових продуктів, виготовлених з пшеничної крупи, рису або гречки дозволить додати до раціону харчування хворих на панкреатит нового продукту. Цей продукт є майже готовим до споживання, додавання до продукту теплої рідини (води, бульону– залежно від стану хворого) дозволить швидко приготувати теплу кашу необхідної консистенції. Це надасть змогу застосовувати дрібне харчування без зайвих зусиль та швидко у разі потреби. Екструдовані зернові продукти зможуть задовільнити такі вимоги харчування хворих на панкреатит, як споживання калорійного продукту, який легко засвоюється. В продуктах повністю відсутні жири, а вуглеводи представлені декстринізованим крохмалем, який легше засвоюється та не належить до простих цукрів.