

ОБГРУНТУВАННЯ РОЗРОБКИ ДІЄТИЧНОЇ ДОБАВКИ ЙОД-КАРОТИН

Клименко Р.О., гр. ТЕМ-34

Білогривенко К.Р.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Скирда О.Є.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Харчування є одним з найважливіших факторів, які визначають здоров'я нації.

Роль йодної недостатності як фактора патогенезу ендемічного зоба чітко встановлена. Але йодні добавки не завжди приводять до повної ліквідації ендемічного зоба. Ряд природних речовин, у тому числі й деякі мікроелементи, збільшують або знижують важкість зобної ендемії.

Основною причиною низької забезпеченості населення β -каротином є недостатнє споживання місцевої каротинвмісної сировини, до якого в Україні відносяться такі овочі як морква, гарбуз, томати, плоди та ягоди – абрикоси, шипшина та обліпіха, що обумовлено недостатнім об'ємом, складностями при зберіганні та сезонними обмеженнями їх виробництва. З цією метою може бути використаний природній β -каротин у вигляді порошкоподібних або пастоподібних концентратів гарбуза, який оброблений за допомогою технології, дозволяючи зберегти якість вихідної сировини.

Метою науково-дослідної роботи була розробка нової дієтичної добавки йод-каротин, яка є результатом сумісного використання переробленої овочевої сировини та продукту переробки морських водоростей. З метою розробки дієтичної добавки йод-каротин було використано гарбуз сорту Баттернат та продукт переробки морських водоростей – еламін.

Для наукового обґрунтування спільного використання гарбуза з еламіном як основного напівфабрикату в рецептурах вважали за доцільне вивчити хімічний склад еламіну, функціонально-технологічні властивості, закономірності формування структури й консистенції суміші гарбуза й еламіну.

Таким чином, отримані дані дають підстави рекомендувати для використання в технології виробництва добавки йод-каротин, що складається з гарбузу та еламіну. Передбачається, що застосування такого комплексу буде сприяти одержанню БАД з більш високими органолептичними, структурно-механічними властивостями й високою біологічною цінністю.