

**Павлоцька Л.Ф., канд. мед. наук, проф., ХДУХТ, м. Харків**

**Дуденко Н.В., д-р мед. наук, проф., ХДУХТ, м. Харків**

**Цибань Л.С., асист., ХДУХТ, м. Харків**

## **ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ТА БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ ВИРОБІВ З ВІВСЯНОГО ТІСТА З ДОДАВАННЯМ ЙОДОВМІСНОЇ СИРОВИНИ**

Погіршення екологічної ситуації в Україні за останні десятиліття (забруднення навколишнього середовища радіонуклідами, промисловими, сільськогосподарськими та ін. відходами), неправильне харчування привели до збільшення ряду хронічних захворювань, скорочення тривалості життя і зростанню смертності. Серед зазначених причин одним з основних факторів є харчування. У добовому раціоні жителів України відзначається дефіцит білків, ненасичених жирних кислот, харчових волокон, мікро- і макроелементів (йоду, фтору, селену, міді, кобальту, заліза, калію, кальцію та ін.) Особливо гостро стоїть проблема забезпечення населення України йодом.

Основна роль йоду – участь в утворенні гормонів щитовидної залози. В організмі людини немає такого органу або системи, які б в цих гормонах не потребували. Вони відповідають за обмін речовин, регулюють діяльність мозку, нервової системи, статевих і молочних залоз, ріст і розвиток дитини.

Недостатнє надходження йоду в організм людини призводить до порушення йодного обміну. Відомо, що дефіцит йоду в організмі викликає зміни щитовидної залози, є причиною збільшення її розмірів і порушення структури. При цьому знижуються функціональні можливості залози, порушується обмін йоду, і знижується синтез тиреоїдних гормонів. Захворювання, викликані дефіцитом йоду, відносяться до числа найбільш поширених неінфекційних.

Харчові продукти є головними джерелами йоду, на частку яких припадає близько 90 % загальної його кількості, що надходить в організм. Вміст йоду у звичайних харчових продуктах невеликий – 4-15 мкг%, але існують продукти харчування, які є носіями великих кількостей йоду. Зокрема це морські водорості, морська риба та морепродукти. Їх регулярне використання дозволить значною мірою вирішити питання про забезпечення

організму достатньою кількістю йоду. Доступним та недорогим джерелом йоду є ламінарія. До її складу входять життєво важливі біологічно активні органічні сполуки, амінокислоти, ліпіди, вітаміни, мінеральні та органічні солі (макроелементи), біогенні мікроелементи. Ламінарії за вмістом йоду немає рівних у природі. В раціонах харчування населення України більше третини споживаної продукції є вироби на борошняній основі, до яких відносяться кондитерські вироби. Тому метою роботи стала розробка технології виробництва кондитерських виробів з пісочного та вівсяного тіста з використанням порошку ламінарії для підвищення харчової та біологічної цінності виробів – збагачення їх йодом, харчовими волокнами, вітамінами групи В;

Для розробки кондитерських виробів було використано рецептуру виготовлення тіста пісочного та вівсяного. Було виявлено найліпшу концентрацію ламінарії – 1 % та 2,5 % від маси тіста. Така кількість добавки не впливає на технологію приготування виробів та підвищує їх харчову та біологічну цінність.