

Миркушова І.В.

ТЕХНОЛОГИЯ ОВОЩНЫХ МАРИНАДОВ С Понижением КИСЛОТНО-ЩЕЛОЧНОГО БАЛАНСА ДЛЯ ГЕРОДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

Геронтология - наука о продлении жизни - сегодня стала актуальной научной проблемой. Предупреждение преждевременного старения - основная задача геронтологии, важная социальная и биологическая проблема, связанная с безопасностью жизнедеятельности человека.

Социальная геронтология изучает влияние условий жизни на процессы старения человека и разрабатывает мероприятия, направленные на устранение отрицательного воздействия факторов окружающей среды в целях продления активной и полноценной жизни.

Исследованием является нормализация кислотно-щелочного баланса для людей пожилого возраста, так как величина рН крови - чрезвычайно стабильный биохимический показатель. Поддержание постоянства внутренней среды организма осуществляется по принципу саморегуляции. В систему саморегуляции входят буферные системы крови (бикарбонатная, фосфатная), белки крови.

Оптимальное течение обменных процессов в организме, физико-химические свойства макромолекул и белков, интенсивность окислительно-восстановительных реакций во многом определяются химическим постоянством внутренней среды организма, ее кислотно-щелочным равновесием.

Овощи, залитые маринадной заливкой, называются овощными мариладами. Маринадная заливка готовится из раствора сахара, соли, уксуса и пряностей. Уксусная кислота при соединении с различными пряностями и сахаром придает мариладам приятный кисло-сладкий привкус. В зависимости от количества уксуса в заливке марилады овощные, бывают трех видов: кисло-сладкие, кислые и острые.

Для нормализации кислотно-щелочного баланса в усовершенствованный овощной марилад обогащаем пектином, янтарной кислотой и фруктозой. Так как, пектин важный для стабилизации обмена веществ, он снижает содержание холестерина в организме, улучшает периферический кровообмен, а также перистальтику кишечника. Янтарная кислота владеет оздоровительным действием не вызывает побочных эффектов и привыкания, существенно продолжает жизнь, защищает от многих заболеваний, а некоторые вылечивает.

Исходя, из методологии системы исследования технологии пищевых продуктов можно допустить, что внесение пектина и янтарной кислоты в овощной марилад благоприятно повлияет на такие показатели, как вкус, консистенция, а также биологические свойства.

Робота виконана під керівництвом Жукова Е.В.