

**Однокопила Л.А.  
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ М'ЯСНИХ СІЧЕНИХ ВИРОБІВ З  
ЗАЛІЗОВМІСНОЮ ХАРЧОВОЮ ДОБАВКОЮ**

Продукти харчування, збіднені на залізо, можуть бути причиною порушення синтезу гемоглобіну в організмі та призводити до залізодефіцитних станів, на які страждає 1/3 населення планети.

Вирішення проблеми залізодефіцитних станів: медикаментозне – призначення залізовмісних препаратів; дієтичне – оптимізація раціонів харчування, з включенням до них функціональних продуктів.

У разі вибору харчового раціону слід враховувати більшою мірою ступінь засвоювання заліза, а не його вміст у тому чи іншому харчовому продукті.

М'ясо — важливий [продукт харчування](#), основне джерело тваринного [білка](#) та одне з головних джерел білку взагалі.

М'ясо і м'ясні продукти – важливі продукти харчування людини, оскільки містять усі необхідні для організму людини речовини: - білки -16-21%, - жири – 0,5-37, - вуглеводи – 0,4 – 0,8, - екстрактивні речовини – 2,5-3%, мінеральні речовини – 0,7-1,3, ферменти, вітаміни – А, О, РР, групи В.

М'ясо є джерелом незамінних [амінокислот](#), [заліза](#). Особливо важливим для людини є залізо. Його складно отримати в достатніх кількостях з [рослинних продуктів](#). До того ж, із продуктів тваринного походження воно краще засвоюється.

Із січеного (подрібненого) м'яса готують напівфабрикати натуральні (без додавання хліба) і з хлібом (котлетна маса).

Магнетит у якості комплексної харчової добавки додається у м'ясні січені вироби у вигляді сіспензії.

Магнетит активізує діяльність шлунка і дванадцятипалої кишки.