# Шейка А.І., Чуйко А.М., Чуйко М.М.

# Можливість Використання кальційвміщуючих добавок у виробництві макаронних виробів

У зв’язку із великим асортиментом макаронних виробів у споживачів стає актуальною проблема споживання якісної продукції, яка б мала крім високих споживчих властивостей ще й оздоровче призначення.

Метою роботи було вивчення можливості використання кальційвміщуючих добавок, зокрема глюконату кальцію, у виробництві макаронних виробів як найбільш розповсюджених та доступних для будь-яких верств населення продуктів харчування.

Проблема збагачення продуктів харчування кальцієм на сьогодні досить актуальна, оскільки нестача його приводить до кальцієвого дефіциту та розвитку таких захворювань, як остеопороз, порушення розвитку скелета у дітей, рахіт. Добова потреба в кальції дорослої людини складає 800-1200 мг. Асиміляція кальцію тканинами залежить від співвідношення його з іншими компонентами їжі, в першу чергу, з фосфором. Рекомендоване співвідношення кальцію і фосфору в їжі, за даними ряду учених, складає 2:1.

Складність підтримки такого співвідношення обумовлена тим, що більшість продуктів значно багатше фосфором, ніж кальцієм.

Як відомо, джерелом кальцію може бути натуральне коров’яче молоко, кисломолочний сир, які містять, крім всього іншого, значну кількість жиру та білка. Проте на сьогоднішній день споживання натуральної молочної продукції населенням України різко зменшилося з огляду на низьку платоспроможність основної частини населення та зменшення виготовлення на ринку частки натуральної молочної продукції. Тому нами запропоновано як кальційвміщуючу добавку використовувати глюконат кальцію. Він є не тільки перспективною добавкою з метою збагачення макаронних виробів кальцієм, але і дозволяє одержати вироби з макаронного тіста високої якості, сприяє збільшенню виходу виробів і зниженню тривалості їх варіння.

Встановлено, що найбільш раціональним є введення глюконату кальцію в кількості 2…5% до маси борошна. Це дозволяє раціоналізувати співвідношення у виробах між Са і Р на користь Са, зменшити тривалість варіння та збільшити привар макаронних виробів, а також покращити їх структурно-механічні властивості.