**Шевченко А. А. (ХТЕІ КНТЕУ, м. Харків)**

**АКТУАЛЬНІ АСПЕКТИ СТВОРЕННЯ ПРЯНИКОВИХ ВИРОБІВ ГЕРОДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ**

Одним з перспективних напрямків реалізації державного захисту людей старшого віку є посилення наукових розробок у напрямку геродієтетики. Оскільки раціональне харчування – це один з простих та доступних методів впливу на здоров’я людей та попередження патологічних вікових захворювань, розробка продукції геродієтичного призначення є актуальною.

Пряникові вироби – група борошняних кондитерських виробів, що характеризується великою харчовою цінністю, проте низьким вмістом харчових волокон, вітамінів та мінеральних речовин. З технологічної точки зору рецептурний склад пряникових виробів піддається регулюванню, що дозволяє створити вироби, які відповідають сучасним уявленням геродієтетики. Унаслідок вікових змін, що відбуваються в організмі, старіюча людина схильна до патологічних захворювань, спричинених певною мірою екологічними, соціальними та економічними чинниками. Для людей старшого віку характерними є серцево-судинні захворювання, цукровий діабет, атеросклероз, надлишок ваги. Аліментарний вплив з метою профілактики вікових патологій пов’язаний з розробкою продукції з додаванням дієтичних добавок рослинного походження. Перспективним у виробництві пряникових виробів є використання клітковини насіння гарбуза, ядер волоського горіху, зародків пшениці, які, окрім харчових волокон, містять високі концентрації селену, каротиноїдів, тіаміну, рибофлавіну, цианкобаламіну, кальцію, калію, фосфору, магнію, антиоксидантів, які сприяють регулюванню важливих функцій органів та систем, нормалізації обміну речовин, підвищенню захисних сил організму.

Для сповільнення процесів старіння у людей старшого віку підвищується потреба в поліненасичених жирних кислотах, які знижують рівень холестерину в крові та перешкоджають утворенню тромбів, сприяють оновленню кровоносних судин, запобігають розвитку атеросклерозу. Рослинним джерелом незамінних поліненасичених жирних кислот ɷ-3 та ɷ-6 є олія насіння гарбуза, ядер волоського горіху, насіння льону. З використанням вищеназваних дієтичних добавок рослинного походження створено рецептури гарбузового, медово-імбірного, житньо-пшеничного пряникових виробів, що відповідають формулі геродієтичного харчування.

Робота виконана під керівником к.т.н., проф. Свідло К.В.