

Шевченко А.А. (ХТЕІ КНТЕУ, м. Харків)

ВИКОРИСТАННЯ ДІЄТИЧНИХ ДОБАВОК РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ У ВИРОБНИЦТВІ БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ ГЕРОДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Сучасна демографічна ситуація в Україні характеризується стійкою тенденцією до зростання чисельності осіб старше 60 років в загальній структурі населення, що відповідає загальносвітовому процесу стрімкого збільшення частки людей старше працездатного віку. Соціально-економічні умови та спосіб життя першочергово впливають на стан фізичного здоров'я і, як наслідок, на здатність осіб старшого віку брати участь у житті суспільства.

Патології, характерні для другої половини життя, це серцево-судинні захворювання, атеросклероз, цукровий діабет, захворювання шлунково-кишкового тракту, порушення нервової системи. Раціональне харчування – адаптивний фактор профілактики основних захворювань людини, пов'язаних з віком, що попереджує порушення аліментарно-залежних та аліментарно-впливаючих функцій організму. Перспективним напрямком у створенні геродієтичної продукції є розробка продуктів, які відповідають потребам організму людей старшої вікової категорії у нутрієнтах і сприяють профілактиці та лікуванню вікозалежних хвороб.

Використання дієтичних добавок рослинного походження дозволяє ліквідувати дефіцит у незамінних речовинах та отримати продукцію функціональної дії, доступну для населення за рахунок використання вторинних продуктів переробки рослинної сировини. Клітковина насіння гарбуза, ядер волоського горіха та зародків пшениці містить у своєму складі не тільки харчові волокна, але й вітаміни (ретинол, токоферол, аскорбінова кислота, тіамін, рибофлавін, цианкобаламін, нікотинова кислота, флавоноїди, каротиноїди), макро- і мікроелементи (кальцій, калій, фосфор, магній, залізо, цинк, селен, йод). Олія насіння гарбуза, волоського горіха та льону є джерелом незамінних поліненасичених жирних кислот ω -3 та ω -6, які подані в оптимальному співвідношенні та не синтезуються в організмі людини.

Борошняні вироби – продукція масового споживання, характеризується великою харчовою та енергетичною цінністю, проте низьким вмістом харчових волокон, вітамінів та мікроелементів. З додаванням вищеназваних дієтичних добавок задовольняється потреба у харчових волокнах до 45%, у вітаміні В₁ до 50%, у вітаміні В₂ до 17,3%, у вітаміні В₉ до 48%, у вітаміні РР до 20,9%, мінеральних речовинах – фосфорі до 39,1%, магнії до 53,3%, залізі до 39,7%, цинку до 32,8%.

Дієтичні добавки рослинного походження можуть підвищувати поживну цінність борошняних виробів, надавати їм певних функціональних властивостей, покращувати структурні та органолептичні характеристики та процеси псування жирів і забезпечувати подовження термінів зберігання, інтенсифікувати технологічний процес, розширити сировинну базу та асортимент продукції геродієтичного призначення.