

Бутенко К. Є.

**АКТУАЛЬНІСТЬ ПРОБЛЕМИ ТЕХНОЛОГІЇ ШОКОЛАДНИХ КЕКСІВ З ВИКОРИСТАННЯМ МІНЕРАЛЬНОЇ ДОБАВКИ ДЛЯ ХВОРИХ НА АНЕМІЮ
ПРИМЕНЕНИЕ ИНТЕРАКТИВНЫХ МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ В ВУЗЕ**

Актуальність теми дослідження Кондитерська галузь є однією із найрозвинутіших галузей у харчовій промисловості України, асортимент продукції якої охоплює практично всі групи кондитерських виробів. Цьому значно сприяє забезпеченість кондитерських підприємств власними сировинними ресурсами – борошном, цукром, молоком, тощо, а також досить високий попит на вироблену продукцію. Розвиток суб'єктів ринку кондитерських виробів в Україні відбувається в умовах мінливості зовнішнього середовища, що впливає на їхній стан. Трансформація економіки висуває нові вимоги до поведінки підприємств, змушуючи їх адаптуватися до постійного насичення ринку новими видами кондитерських виробів, мінливих смакових уподобань споживачів, посилення конкуренції на ринку тощо. В ХХІ сторіччі набуло поширення різних захворювань пов'язаних з порушенням системи харчування, що супроводжуються погіршенням самопочуття хворого і вимагає лікування медичними препаратами з одночасним дотриманням суворої дієти. Набули поширення такі захворювання як серцево-судинні захворювання, анемія, цукровий діабет, целиакія, фенілкетонурія та ін. Серед причин виникнення таких захворювань вчені називають погіршення стану довкілля, незбалансоване харчування, стресові ситуації, спадковість. Головною проблемою залишається своєчасне виявлення хвороби, та вміння її попередити. Анемія - це певний стан організму людини, яке характеризується зниженням концентрації в крові гемоглобіну або загального числа еритроцитів на одиницю крові.

Гемоглобін відіграє ключову роль в організмі, оскільки транспортує кисень до всіх тканин і органів. Нормальне його зміст: для дорослого чоловіка - 132-164 г / л, для жінок - 115-145 г / л.

У більш ніж 90% всіх випадків розвитку анемії у людини діагностується так звана залізодефіцитна анемія. Окремим захворюванням вона є не часто, проте може бути симптомом ряду патологій. Досить часто такий стан властиво жінкам у періоди вагітності та годування груддю.

Причиною анемії може стати і недолік або похибка в харчуванні. Тривале суворе дотримання голодних дієт, неповноцінне харчування, тривале вегетаріанство - ці фактори суттєво збільшують ризик розвитку хвороби навіть у здорової людини. Що стосується анемії у дітей, то, як правило, причини полягають в незрілої системі кровотворення дитини. А прогресують анемію ті ж самі несприятливі фактори, що і у дорослої людини. Найчастіше падіння рівня гемоглобіну в крові супроводжується зниженням кількості еритроцитів, при цьому відбувається зміна і їх якісного складу. На тлі цього захворювання знижуються дихальні властивості крові, в результаті чого виникає кисневе голодування всіх органів і систем людини.

Дослідження діяльності вітчизняних підприємств кондитерської галузі висвітлювалися у працях С.В. Семенюка, О.С. Галушко, О.О. Мозгової, С.М. Заболотного, А.К. Суботіна, О.Б. Чернеги та інших. Ученими було теоретично обґрунтована необхідність дослідження ринку кондитерських виробів як важливий фактор розвитку економіки в цілому.

Незважаючи на наукові результати, отримані вченими, варто зауважити, що залишаються деякі аспекти, які потребують подальшого вивчення.

Мета і задачі дослідження. Метою роботи є наукове обґрунтування та вдосконалення технології виготовлення кексів з мінеральними добавками протианемічної дії.

Для досягнення поставленої мети було визначено такі задачі:

- провести комплекс досліджень для виявлення особливостей формування і виготовлення шоколадних кексів;
- дослідити вплив мінеральної добавки на фізико-хімічні і характеристики суміші для виробництва кексів;
- розробити рекомендації щодо рецептурного складу шоколадного кексу з мінеральною добавкою;
- дослідити мікробіологічні показники сумішей кексів впродовж технологічного процесу;
- розробити конкурентоспроможні технології виробництва шоколадного кексу з мінеральною добавкою (залізом) та провести їх промислову апробацію, здійснити аналіз ефективності запропонованих науково-технічних рішень.

Об'єкт дослідження – технологія шоколадних кексів з використанням мінеральної добавки для хворих на анемію.

Предмет дослідження – мінеральна добавка протианемічної дії, залізовмісна добавка, залізо в поєднанні з вітаміном С.

Наукова новизна – удосконалення складу шоколадного кексі на основі використання залізовмісної добавки.

Висновок - саме у наш час, використання продуктів з підвищеним вмістом заліза є актуальним, тому, що в продукти все частіше натуральні компоненти заміщуються хімічними домішками, для подовження терміну зберігання, покращення смаку, зовнішнього виду та аромату. Все це звісно впливає на мінеральний та вітамінний склад. Хімічні домішки звісно не мають ніяких вітамінів.

Отже, потрібно збагачувати продукти вітамінами та мінералами ззовні. Саме тому, що зараз поширюється таке захворювання серед жінок та дітей, як анемія, ми прийняли рішення використання залізовмісної мінеральної добавки у шоколадний кекс, тому, що саме діти та жінки найбільш любляють солодке, а шоколадний кекс ми зробили тому, що залізовмісна добавка має коричневий колір, саме за допомогою шоколаду ми його скриємо.