

Свідло К.В., Липовий Д.В.

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ ЗБИВАНИХ ДЕСЕРТНИХ СТРАВ ГЕРОДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Намітилася стійка тенденція щодо використання харчування для профілактики і лікування. Розвиток і становлення геродієтики, як галузі медичних та харчових знань, тісно пов'язані з досягненнями геронтології, з демографічними процесами в суспільстві, з його економічним потенціалом та вимогами практичної охорони здоров'я. У зв'язку з цим вчені, медики та харчовики об'єднали свої зусилля по створенню групи інноваційних спеціалізованих продуктів, призначених для геродієтичного харчування, що дозволяють забезпечити стабільність фізіологічного та метаболічного статусу похилого віку [1].

Вітчизняна харчова промисловість практично не виробляє спеціальних продуктів харчування, призначених для людей літнього і похилого віку. Сучасні технології виробництва харчових продуктів не враховують специфіки харчування людей старших вікових груп. Створення продуктів харчування нового покоління відбувається в основному за двома напрямками: розробка аналогів продукції, критерієм якості яких є властивості традиційних продуктів харчування і виробництво продуктів з новими властивостями і складом. Серед факторів харчування, що мають значення для підтримки здоров'я, працездатності і активного довголіття людини, вирішальна роль належить регулярному постачанню організму комплексом мікронутрієнтів [2-3].

Перспективним напрямком виробництва десертної продукції геродієтичного призначення є використання багатофункціональних напівфабрикатів, які характеризуються високими технологічними властивостями. В повній мірі це стосується оздоблювальних напівфабрикатів. Одним з продуктів, що отримав широке застосування для оздоблення тортів і тістечок, є так звані «рослинні вершки» - аналог молочних вершків. Збиті рослинні вершки відносяться до продуктів з пінною структурою, мають ніжну консистенцію, легко змішуються з різними наповнювачами, містять збалансований амінокислотний склад і важливі рослинні білки, які повинні міститися в продуктах геродієтичного призначення. При створенні моделей керувалися фізіологічними добовими потребами людини літнього і похилого віку у вітамінах (ретинол, токоферол, піридоксин, ціанокобаламін, аскорбінова і фолієва кислоти), мінеральних речовинах (кальцій, фосфор, магній, залізо, селен, йод) і харчових волокнах. Докорінна зміна уявлень про розробку технології виробництва десертних страв геродієтичного призначення вимагає від технологів підвищення вмісту в десертах овочевого та плодово-ягідної сировини та мінімізації використання цукристих речовин і борошна.

До складу традиційної рецептури оздоблювальних напівфабрикатів введено такі інгредієнти, як шрот насіння вівса, олія кісточок винограду і спіруліна. У запропонованій продукції цукор замінений медом. Фруктоза та глюкоза адсорбується з травного тракту людини тільки шляхом пасивної дифузії. Цей процес займає порівняно довгий час. Метаболізм фруктози відбувається швидко і протікає, в основному, в печінці, але також у стінках кишечника і в нирках, тому для більшості людей похилого віку, що мають проблеми із ожирінням, серцево-судинні захворювання та цукровий діабет, десерти, що містять мед не протипоказані.

В *юре гарбуза* містяться солі калію, кальцію, магнію, заліза, поліцукриди, вітаміни групи В, каротин, білки, а також вітаміни-антиоксиданти А, С та Е, які зупиняють процеси старіння в організмі.

До складу *олії кісточок винограду* входять елементи, необхідні людині щодня – це вітаміни А, D, К, С, вітаміни групи В, рекордний вміст вітаміну Е, каротиноїди, токофероли, антиоксиданти, макро- і мікроелементи (цинк, мідь, йод, кальцій, магній, залізо, фосфор, кобальт, селен).

Спіруліна є ефективним джерелом рослинного білку зі значною кількістю незамінних амінокислот, вітамінів, мінеральних речовин.

Нова рецептура оздоблювальних напівфабрикатів геродієтичного призначення використовує харчову композицію на основі продуктів переробки рослинної олієвмісної і водоростевої сировини та відповідає формулі геродієтичного харчування. Продукти переробки рослинної олієвмісної і водоростевої сировини є джерелами харчових волокон, мікро- та макроелементів, вітамінів, характеризуються підвищеною біологічною цінністю. Розроблений крем вершковий на рослинних вершках геродієтичного призначення можливо використовувати в раціоні людей старше 60 років як для профілактики захворювань, так і для загального оздоровлення організму.

Література:

1. Дідух Г.В. Технологія питних молочних напоїв геродієтичного призначення / Г.В. Дідух, Н.А. Дідух // Молочное дело. –2006. –№ 9.

2. Комаров Н. В. Жировые продукты для геродиетического питания / Н. В. Комаров, К. Г. Савилова, А. С. Левина // Масложировая промышленность, № 6, 2006.– с. 13.