

## ДОСЛІДЖЕННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПАРАМЕТРІВ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ

У похилому та старечому віці частота захворювань внутрішніх органів надзвичайно велика. Ними страждає більше 90% осіб цього вікового періоду. Третина усіх звернень літніх людей до лікарів пов'язане із захворюваннями на так звані «хвороби цивілізації». До них відносяться атеросклероз, серцево-судинні хвороби, цукровий діабет, ожиріння, захворювання органів травлення, онкологічні захворювання, захворювання центральної нервової системи, в останні роки до них доєднався метаболічний синдром.

Метаболічний синдром вивчається як комплекс метаболічних, гормональних і клінічних порушень в основі яких лежить інсулінорезистентність і компенсаторна гіперінсулінемія [1].

Поліпшення обміну речовин і підвищення імунних властивостей організму можливо досягнути шляхом корекції білкового, жирового і вуглеводного, а також вітамінного складу продукту та збагаченням харчовими волокнами.

У ряді робіт [2] встановлено, що споживання різних видів харчових волокон позитивно впливає на чутливість до інсуліну. Вплив харчових волокон на секрецію та дію інсуліну обумовлено їх впливом на моторно-евакуаторну функції товстої кишки, активність ферментів підшлункової залози.

У більшості досліджень підтверджується ефект розчинних харчових волокон в поліпшенні чутливості тканин до інсуліну. Також група авторів показала, що споживання виробів з підвищеним вмістом нерозчинних харчових волокон супроводжується підвищенням дії інсуліну.

При конструюванні нового продукту для корекції раціону хворих на метаболічний синдром планується використовувати овочеву композицію – гарбуз у поєднанні з морквою та яблуком, також враховано необхідність збільшення харчових волокон, поліненасичених жирних кислот, мінеральних речовин (йод, селен, цинк), вітамінів (А, С, Е, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>). Для вдосконалення мінерально-вітамінного складу овочевих страв доцільно використовувати шрот та олію з насіння розторопші плямистої, яка отримана по низькотемпературній технології.

Оскільки в'язкість композиції не повинна перевищувати в'язкість контрольного зразка більш ніж на 50%, то для подальшого дослідження максимальна кількість шроту, що має бути використана, становить 6%.

Аналізуючи дану залежність та враховуючи, що коливання від контрольного зразка не повинно перевищувати 50%, можна сказати, що оптимальна кількість дієтичної добавки в продукті буде становити 4% від загальної маси продукту.

### Література:

1. Осьодло Г., Котик Ю., Калашников М., Осьодло В. Розповсюдженість, клінічний перебіг та лікування хронічного гастриту на сучасному етапі. Гастроентерологія. 2021. №55(2). С.74-80.
2. А.В. Юдочкин, Х.Х. Шарафетдінов та ін. Сучасні уявлення про роль харчування та генетичних факторів у розвитку метаболічного синдрому // Питання харчування. - 2011. - Т.80, №3. - С.18-24.