

УДК 637.5

Філоненко М.І. - магістрант ф-ту ТЦММ -5-7

*Національний університет харчових технологій, м. Київ*

### **УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ КОТЛЕТ З ВИКОРИСТАННЯМ ЛАМІНАРІЇ**

Науковий керівник: к.т.н., доцент Крижова Ю.П.

Згідно з оцінками експертів ВООЗ, здоров'я людей залежить на 8-12% від системи охорони здоров'я в країні, на 18-20% - від генетичної схильності людини, на 64-74% - від способу життя, однією з найважливіших складових якого є харчування. Неправильне харчування займає одну з перших позицій серед факторів ризику для здоров'я. Так званий „прихований голод” у населення спостерігається за рахунок дефіциту в раціоні вітамінів, макро- та мікроелементів, серед яких кальцій, залізо, йод, фтор, селен. Біологічна роль йоду пов'язана з його участю в утворенні гормону щитоподібної залози. Йод взаємодіє з селеном для поліпшення метаболізму щитоподібної залози. Природними джерелами вмісту йоду є морепродукти - морські водорості, страви, виготовлені на їх основі, мідії, м'ясо кальмарів, креветок, риба.

Найбільш ефективний та доцільний шлях вирішення проблеми надходження необхідних вітамінів, мікроелементів в організм людини - розробка різних типів спеціалізованих продуктів харчування, збагачених вітамінами, макро- та мікроелементами до рівня, що відповідає фізіологічним потребам людини.

Одними з таких харчових продуктів вибрані котлети на основі м'ясної та рибної сировини з використанням морських водоростей ламінарії для профілактики йодо- та селенодефіциту.

Дві рецептури включають м'ясо куряче та свинину напівжирну, зернопродукти пробуджені (пшеницю), квасоллю, борошно сухарне, яйця, обсмажену цибулю, вершкове масло, морські водорості ламінарію, третя рецептура - рибну сировину замість м'ясної. До однієї з рецептур додавали суміш Біндфест БГ з метою підвищення виходу готових виробів.

У ході роботи було визначено спосіб підготовки водоростей перед внесенням їх у фарш, досліджено фізико-хімічні, функціонально-технологічні та мікробіологічні показники виробів. Проведені дослідження вмісту йоду та селену в сирих та готових виробках.

Встановлено, що введення морських водоростей ламінарії в кількості 2% до рецептури розроблених котлет забезпечує добову потребу організму людини в йоді та селені. Вміст йоду в смажених котлетах на основі м'ясної сировини становить 8,515-9,365 мг/кг, в контрольних зразках - 0,048 - 0,207 мг/кг. Втрати йоду при смаженні становлять 23,1 - 28,7%, в контрольних зразках - 13,0 - 18,6%.

Висновок. Удосконалення технології розроблених котлет за рахунок використання морських водоростей ламінарії збагачує розроблені котлети мікроелементним складом і дає можливість використання їх для профілактики йодо- та селенодефіциту.

Література.

1. Корзун В.Н., Сагло В.І., Парац А.М. та ін. Харчові продукти з водоростями як засіб мінімізації дії радіації та ендемії // Проблеми харчування.-2004.-№1.-с.31-34.
2. Ноздрюхіна Л.Р., Гринкевич Н.И. Нарушение микроэлементного обмена и пути его коррекции.-М.:Медицина, 1980.-324с.