

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Подолання дефіциту йоду шляхом споживання збивних кондитерських виробів оздоровчого спрямування

Шаповалова Н. П.

Національний університет харчових технологій

У зв'язку з депопуляцією, яка спостерігається в Україні протягом останніх десятиліть, проблема оптимізації асортименту оздоровчих харчових продуктів набуває особливої гостроти. Дефіцит йоду і білка є глобальними проблемами в харчуванні людства і зокрема школярів. Це стосується в першу чергу тих дітей, які проживають в йододефіцитних регіонах.

Нестачі йоду в харчуванні можна запобігти при різному підході до проблеми профілактики, наприклад, шляхом збагачення кондитерських виробів, які є продуктами повсякденного вжитку, зокрема школярів, дієтичними добавками, багатими на йод.

Найбільш доцільно, на нашу думку, використовувати з цією метою Ламідан. Це зумовлено унікальною збалансованістю вмісту в ньому йоду і селену, а також високим вмістом інших життєво необхідних мікро- та макроелементів.

З метою збагачення збивних кондитерських виробів повноцінними білками та інуліном, в рецептурах нових виробів було використано Цикорлакт – суміш екстракту цикорію та сухого знежиреного молока.

Це сприяло збільшенню кількості кальцію (у 6-7 разів), калію (в 2,5 разів), магнію (в 1,8 раз), сульфору (у 5-6 разів), мангану (в 3,5 рази), феруму (в 1,7 рази), цинку (у 1,2 рази).

Нові вироби фортифіковані фосфором, йодом, селеном, що має особливе значення для профілактики йододефіцитних захворювань.

Окрім того, додавання нетрадиційної для цих виробів сировини – цикорію та молока, дозволило зменшити кількість цукру в нових виробах на 7-10%. Це сприяло зниженню солодкості готових виробів, підвищенню їх біологічної цінності, збагаченню інуліном (0,7%), лактозою (2,5%), збільшенню вмісту незамінних амінокислот у зефірі на 20%, у лукумі на 23% [1].

Таким чином, нові кондитерські вироби збагачені органічно зв'язаним йодом, інуліном та повноцінними білками молока рекомендовані для профілактики йододефіциту. Їм притаманний оздоровчий ефект, завдяки підвищеному вмісту мікроелементів, зокрема йоду, а також низки вітамінів та харчових волокон.

Зниження енергетичної та підвищення білкової цінності виробів, за рахунок заміни частки цукру екстрактом цикорію, надає їм додаткові дієтичні властивості. Нові кондитерські вироби можуть бути використані не тільки в раціоні харчування дітей, але і харчуванні вагітних жінок та дорослих людей, які потерпіли від наслідків Чорнобильської катастрофи.

Література

1. Рудавська Г.Б. Мінеральний склад нових пастильних виробів оздоровчого спрямування / Г.Б. Рудавська, Н.П. Шаповалова // Товарознавчий вісник – ЛНТУ. – 2012. – С. 347-352.