

## ЙОДИРОВАНИЕ ХЛЕБА – ОДНОВРЕМЕННОЕ РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМЫ ЙОДДЕФИЦИТА И БОЛЕЗНЕЙ ХЛЕБА

Шаран Л.А., Арсеньева Л.Ю., Грегирчак Н.Н., Шаран А.В.

*Национальный университет пищевых технологий, г. Киев, Украина*

На эндемических по зобу территориях проживает не менее трети населения Украины. Проблема усугубляется последствиями Чернобыльской катастрофы и негативными изменениями в структуре питания украинцев, особенно социально незащищенных групп населения.

Одним из способов профилактики и лечения йоддефицитных заболеваний является обогащение йодом хлеба и булочных изделий, поскольку хлеб – традиционно доступный и ежедневно потребляемый пищевой продукт.

В настоящее время для обогащения хлеба используют множество носителей йода органического и неорганического происхождения, в т. ч. минеральные йодсодержащие соли, йодированные белки, йодированные дрожжи, продукты переработки морских водорослей. В НУПТ проведена сравнительная оценка этих продуктов в качестве сырья для производства йодированного хлеба. Объектами исследования служили йодид и йодат калия, йодированный белок йодказеин производства НПП «Медбиофарм» (г. Обнинск, Россия), йодированные дрожжи «Здоров'я» производства ЧП «Іванов» (Украина), высушенные и измельченные до среднего размера частиц 0,5 мм бурые водоросли бассейнов Белого и Черного морей *Fucus vesiculosus* и *Ascophyllum nodosum*, гидролизат ламинарии «Эламин». В табл. 1 приведены основные данные о содержании йода в носителях, потерях элемента в технологическом процессе производства хлеба и уточненные (с учетом потерь) дозировки обогатителей, обеспечивающие покрытие 20–50 % суточной потребности в йоде при потреблении около 300 г йодированного хлеба.

Полученные результаты дали возможность сделать два важных вывода:

- йодированные дрожжи „Здоров'я» не могут рассматриваться в качестве носителя йода для хлебобулочных изделий, поскольку рассчитанные с учетом потерь элемента дозировки этих дрожжей в 4,5...10 раз превышают общепринятые количества;
- йодированная соль с учетом высокого уровня потерь йода из неорганических носителей необходимо дозировать в тесто в количествах 6,3...15,8%, если соль йодирована КЭ, или в количествах 2,5...5,3%, если соль йодирована КЭО<sub>2</sub>, что значительно превышает традиционные дозировки (1,0...1,5%) и исключает йодированную соль из списка рациональных носителей йода для хлеба.

Остальные носители (йодированные белки, продукты переработки морских водорослей и неорганические соли) в указанных в табл. 1 дозировках могут быть включены в рецептуры новых йодированных хлебобулочных изделий.