

Голова секції — проф. Т.О. РАШЕВСЬКА
Секретар — асист. А.В. ТИМЧУК

1. МАСЛЯНЫЕ ПАСТЫ С КОМПЛЕКСОМ РАСТИТЕЛЬНЫХ МИКРОНУТРИЕНТОВ, ОБЛАДАЮЩИХ ЛЕЧЕБНО- ПРОФИЛАКТИЧЕСКИМИ СВОЙСТВАМИ

С.В. Иванов, Т.А. Рашевская

Национальный университет пищевых технологий

Сегодня весь мир переходит на профилактическую медицину. Биологически активные пищевые добавки относятся к классу натуральных компонентов пищи, содержат микронутриенты, обладающие выраженным физиологическим и фармакологическим влиянием на организм человека. Физиологические функции микронутриентов разнообразны. Но до сих пор функции каждого микронутриента рассматривают отдельно. В пищевых веществах одновременно присутствуют десятки и сотни микронутриентов. Соответственно лечебно-профилактические свойства пищевых продуктов определяют не отдельные микронутриенты, а являются результатом комплексного взаимодействия между ними. Это есть принципиальным отличием микронутриентов от фармакологических препаратов, которые, как правило, однокомпонентные и имеют узкое одностороннее действие. Сейчас всё более очевидна необходимость комплексного функционального взаимодействия нескольких биологически активных микронутриентов. Отмечается тесная связь между заболеваниями и дефицитом основных микронутриентов. Нами разработан ассортимент низкожирных аналогов сливочного масла — масляные пасты с комплексом биологически активных растительных микронутриентов, обладающих профилактическими и лечебными свойствами. Для производства масляной пасты вначале готовили молочную основу, для чего использовали высокожирные сливки, сухое обезжиренное молоко, маслянку. Затем в неё вводили инулин и порошок семян льна. Получали молочно-растительную основу, которую использовали для производства всех видов масляной пасты. В неё вводили растительные пищевые добавки с микронутриентами, обладающими лечебно-

профилактическими свойствами, соответствующими виду вырабатываемой масляной пасте. Семена льна являются источником комплекса биологически активных микронутриентов: углеводов, белков, витаминов, микроэлементов, липидов, в том числе полиненасыщенных жирных кислот Омега-3 (ω -3), которые являются основным микронутриентом лечебной диеты при сахарном диабете, нарушениях мозговой деятельности, профилактике и лечении основных сердечно-сосудистых и онкологических заболеваний. Омега-3 относится к основным микронутриентам, тормозящим процессы старения и способствующим омоложению. Пищевые волокна лигнаны существенно снижают уровень холестерина в крови. Разработаны масляные пасты диетического и лечебно-профилактического назначения. Масляные пасты имеют высокие органолептические показатели, изысканный приятный вкус и улучшенные показатели структуры и консистенции. Разработанная технология производства масляных паст предусматривает использование оборудования имеющегося в маслодельных цехах.

По данным экспериментальных исследований разработаны физико-химические основы самоорганизации наноструктуры сливочного масла и масляных паст функционального назначения. Они служат теоретической базой для создания нанотехнологий функциональных видов сливочного масла и масляных паст, а также нанотехнологий других продуктов пищевой индустрии. Разработка сливочного масла и масляных паст с оздоровительными и лечебно-профилактическими свойствами дает возможность решить важную социально-экономическую проблему обеспечения населения продуктами функционального назначения.