

**Міністерство освіти і науки України**  
**24-та секція за фаховим напрямом**  
**«Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології»**  
**Наукової ради Міністерства освіти і науки України**  
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

---



**ІХ МІЖНАРОДНА**  
**НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

**"Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в  
контексті Євроінтеграції"**

**ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ**

*10-11 листопада 2020 р.*

**КИЇВ НУХТ 2020**

## 58. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ПСІЛЛІУМУ У ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

**В.В. Гречко, І.М. Страшинський, В.М. Пасічний**

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

**Вступ.** Якість життя сучасної людини багато в чому визначається якістю спожитої ним їжі. Дієтологи стверджують, що раціон сучасної людини бідний харчовими волокнами, що призводить до порушення травлення, погіршення виведення токсичних речовин з організму і зростання числа захворювань шлунково-кишкового тракту. Використання готових харчових волокон для збагачення продуктів загального призначення є доцільним рішенням.

Харчування з великою кількістю вуглеводів і жирів і низькою кількістю клітковини призводить до загибелі і зниження кількості корисних бактерій і розвитку небажаної мікрофлори. Таким чином, можна відзначити, що харчові волокна володіють широким спектром лікувально-профілактичної дії.

Крім лікувально-профілактичних властивостей харчові волокна володіють і технологічними, що представляє інтерес для технологів харчових виробництв - це здатність зв'язувати вологу, забезпечувати стійку структуру готових продуктів, здатність робити густими розчини, суспензії і емульсії [1, 2].

Перспективним інгредієнтом для харчової промисловості є псилліум [3]. Псилліум - це мука з висівок подорожника блошного. Це цінна лікарська рослина, з якої виготовляють популярні харчові добавки. Псилліум зростає в Закавказзі, але центр його промислового виробництва знаходиться в індійському штаті Гуджарат.

Харчові волокна псилліума складаються з трьох фракцій, кожна з яких забезпечує лікувальний ефект при різних видах порушення функцій кишечника для організму: нормалізує моторику та є субстратом для росту нормальної мікрофлори кишечника.

В даний час псилліум використовують як харчову добавку. Так,

наприклад, на його основі розроблений препарат «Мукофальк». Ефективність препарату псилліума вивчалася для хворих з метаболічним синдромом. Введення в комплексну терапію таких хворих препарату харчових волокон псилліума дозволило досягти додаткового зниження рівня ліпідів в плазмі крові. При цьому у хворих вже на третьому місяці лікування спостерігався позитивний вплив псилліума (зменшення маси тіла, регуляція харчової поведінки, купірування симптомів кишкової диспепсії) [4].

Псилліум майже не володіє власним смаком і на 80-85% складається з клітковини. Більшу частину (до 71%) становить розчинна клітковина. У псилліума практично немає засвоюваних вуглеводів. Через великий вміст харчових волокон псилліум перспективний для використання в технології функціональних харчових продуктів з м'яса птиці.

**Висновок.** Таким чином, можна вважати, що псилліум є перспективним компонентом для м'ясопереробної промисловості і вимагає проведення низки досліджень для вирішення технологічних питань.

### Список літератури

1. Novel trends in development of dietary fiber rich meat products – a critical review / N. Mehta [et all.] // J. Food Sci. Technol. - 2015. - Vol. 52. – № 2. - P. 633-647. doi: 10.1007/s13197-013-1010-2
2. Ivanov, S., Pasichniy, V., Strashinskiy, I., Marinin, A., Fursik, O., & Krepak, V. (2014). Polufabrikaty iz myasa indeyki s ispolzovaniem teksturoformiruyuschih napolniteley. *Himiya i tehnologiya pischi*, 2(48), 25-33.
3. Гречко, В. В., Страшинський, І. М., & Пасічний, В. М. (2019). Харчові волокна як функціональний інгредієнт у м'ясних напівфабрикатах. *Технічні науки та технології*, (2 (16)), 154-164.
4. Эффективность препарата пищевых волокон псиллиума у больных с метаболическим синдромом / В.И. Чиркин [и др.] // Российский медицинский журнал. - 2012. - №3. - С. 37-41.