

## КОВБАСКИ ДЛЯ ГРИЛЯ ДЛЯ ПРОФІЛАКТИКИ ЙОДО- ТА СЕЛЕНОДЕФЦИТУ

*Найко Є., Пархоменко О., студенти 4 курсу факультету технології м'ясо-молочних та парфумерно-косметичних продуктів,  
Венглюк О., студент 4 курсу Енергетичного факультету.  
Крижова Ю. П., кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса та м'ясних продуктів Національний університет харчових технологій, м. Київ.*

На сьогоднішній день особливо актуальним у раціоні людини та лікувально-профілактичному харчуванні є використання спеціалізованих продуктів, збагачених вітамінами та мікроелементами.

Для розширення асортименту харчових продуктів, збагачених мікроелементним складом, розроблено ковбаски для гриля з використанням такої рослинної сировини як водорості морські фукус та цистозіра чорноморська. Морські водорості – це природне джерело макро- та мікроелементів, особливо йоду у вигляді органічних речовин, що сприяє його більш легкому та безпечному засвоєнню порівняно з неорганічним йодом.

Функціональну активність щитоподібної залози визначає йод. Йод, взаємодіючи з селеном, покращує метаболізм гормону щитоподібної залози. Селен бере участь у процесах розвитку молодого організму і старіння людини, тому він впливає на тривалість життя. Зв'язуючись з металами, селен робить їх інертними і нешкідливими.

Для підтвердження доцільності розробки вказаних продуктів було визначено вміст заліза, цинку, міді, кобальту, йоду, селену спочатку у використовуваній м'ясній сировині, потім в сирих та смажених ковбасках, встановлено втрати при смаженні на решітках-гриль.

На основі комплексних досліджень розроблених ковбасок для гриля за рахунок додавання до рецептури морських водоростей фукуса та цистозіри чорноморської встановлено, що з метою збагачення ковбасок мікроелементним складом доцільно до рецептури додавати водорості морські фукус та цистозіра чорноморська в кількості 2% на 100% сировини, що забезпечує добове надходження йоду до організму людини та забезпечує, необхідне надходження селену, який знаходиться у водоростях у зв'язаному стані з йодом. Втрати йоду та селену при смаженні ковбасок ,в грилі значно нижчі, ніж при термічній обробці січених напівфабрикатів.