

**РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ МОРСЬКИХ ВОДОРОСТЕЙ ФУКУСУ ТА ЦИСТОЗИРИ ЧОРНОМОРСЬКОЇ**

**Крижова Ю. П.**, к.т.н. доцент, **Антонюк М. М.**, к.т.н. доцент,  
**Зінченко О.О.**, магістрант, **Галенко О.О.**, студент  
*Національний університет харчових технологій, м.Київ*

Проблема розробки новітніх технологій м'ясопродуктів функціонального призначення, які володіють лікувально-профілактичними властивостями є актуальною. Тому було розроблено технологію січених напівфабрикатів з використанням бурих морських водоростей фукусу та цистозіри чорноморської, які є природним джерелом макро- та мікроелементів, особливо йоду та селену, функціональних поліцукрів, вітамінів та інших біологічно-активних речовин. Вживання в їжу продуктів з використанням морських водоростей покращують обмін речовин, нормалізують роботу щитоподібної залози, стимулюють кровообіг, зміцнюють стінки кровоносних судин, виводять шлаки, підвищують імунітет, благотворно впливають на стан нервової системи.

В основу створення нових рецептур профітельок покладено поєднання м'ясної та рибної сировини з морськими водоростями фукусом та цистозірою чорноморською в кількості 2%. Розроблені напівфабрикати досліджувалися за хімічним складом, технологічними показниками, вмістом йоду та селену в сирих та готових виробах, тобто було визначено втрати йоду та селену при різній термічній обробці: смаженні, приготуванні на пару та тушкуванні.