

## УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ РУБЛЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ

О.А. Галенко, Ю.П. Крыжова

Национальный университет пищевых технологий  
г. Киев, Украина, ул. Владимирская, 68. e-mail – galen@i.ua

Организм человека представляет собой четко сбалансированную природой систему, составные которой обеспечивают полноценное функционирование организма, а значит здоровье, силу и красоту человека.

Однако сегодня в Украине все более остро встает проблема здоровья населения, особенно увеличивается заболеваемость детей. Одна из главных причин - нарушение баланса и рациональной организации питания. Кроме того, радиоактивное загрязнение территорий, а затем и пищевых продуктов, изотопами йода, цезия, стронция привело к развитию и увеличению заболеваний щитовидной железы, сердечно-сосудистых заболеваний, гормональной системы, онкологических и других заболеваний.

Исходя из вышеизложенного, были разработаны рубленые полуфабрикаты на основе мясного и рыбного сырья с использованием водоростей цистозир черноморской и фукуса с целью обогащения разработанных продуктов йодом, незаменимыми аминокислотами, жирными полиненасыщенными кислотами и определены потери йода и селена при различной термической обработке. Рецептуры разработанных полуфабрикатов включают мясо рыбы, курицы, свинину полужирную, ячмень ЕСО, картофель, яйца, лук, морковь, масло сливочное, хлеб, гидратированные водоросли. Наличие в цистозире и фукусе йода и селена в органической форме и необходимое соотношение между ними (1:0,7) обеспечивает нормальную функцию щитовидной железы и оптимальную выработку самых важных её гормонов, которые регулируют деятельность практически всех органов и систем организма; наличие альгиновой кислоты и её солей способствует выведению токсичных веществ из пищеварительного тракта, а комплекс витаминов, аминокислот и микроэлементов нормализует процесс перекисного окисления в организме, снижает уровень холестерина в крови, стимулирует кровообращение. В результате органолептических и физико-химических исследований и исходя из суточной потребности организма человека в йоде, было восстановлено, что в состав разработанных рецептур рубленых полуфабрикатов целесообразно вводить водоросли в количестве 2% на 100% сырья. Содержание йода и селена в готовых полуфабрикатах обеспечивает суточную потребность организма человека в указанных микроэлементах, поэтому разработанные продукты рекомендуются для массовой, групповой или индивидуальной профилактики дефицита указанных микроэлементов.