

ОБҐРУНТУВАННЯ ВИБОРУ СИРОВИНИ ПРИ СТВОРЕННІ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ ДЛЯ ГЕРОДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ

Наталія Стеценко, Дмитро Медведюк

Національний університет харчових технологій

Вступ. Останнім часом проблема відповідності якісного складу харчування стану здоров'я та віку людини є однією з найбільш актуальних. Потреба у раціональному харчуванні людей похилого віку, кількість яких у нашій країні становить понад 30% від загальної чисельності населення, висуває завдання створення асортименту продуктів, нутрієнтно адекватних особливостям їх харчування з урахуванням найбільш поширених патологій [1].

У старіючому організмі виникає ряд морфологічних змін, що впливають на всі процеси метаболізму. Порушуються такі життєво важливі функції, як адаптивна та метаболічна. У зв'язку з цим сповільнюється обмін речовин в організмі, що викликає порушення біохімічних процесів і зниження фізичної активності. Зниження основного обміну призводить до уповільнення біосинтезу білків, що йдуть на побудову клітин, ферментів, гормонів, антитіл, накопичення ліпідних компонентів у тканинах, зниження швидкості утилізації глюкози, а також активності ферментів біологічного окислення в тканинах печінки, нирок, серця. Відбувається старіння клітин, уповільнення відновлення клітинних елементів, зміна активності секреторних клітин травної системи [2].

Метою роботи є аналіз складу сировини та вибір харчової основи і функціональних інгредієнтів при виробництві ковбасних виробів для геродієтичного харчування.

Матеріали і методи. В роботі були використані загальнонаукові методи дослідження: системного аналізу, порівняльний та логічного узагальнення.

Результати. Аналіз хімічного складу м'язової тканини різних видів сільськогосподарських тварин, який був представлений авторами [3], показав, що масова частка білку у м'язовій тканині телятини та м'яса кроликів має найвищі кількісні показники у порівнянні з іншими видами м'ясної сировини. При цьому вміст жирів у телятині у 5 разів менший, ніж у крільчатині, та найменший з усіх видів тваринної сировини. Цей факт дуже важливий для забезпечення профілактики атеросклерозу, що забезпечується шляхом зниження загальної кількості жиру та холестерину у продуктах геродієтичного призначення. Також встановлено, що у телятині найвищий вміст вітамінів В₂, В₆ та D₃. Холекальциферол в організмі підтримує кальцієво-фосфорний баланс, а оскільки з віком ефективність метаболізму кальцію зменшується, то підвищений вміст вітаміну D₃ у продуктах для геродієтичного харчування має дуже важливе значення. Таким чином встановлено, що телятина є найбільш доречною харчовою основою для створення ковбасних виробів геродієтичного призначення.

Відомо, що для поліпшення амінокислотного складу м'ясних виробів можна використовувати бобові культури, наприклад нут. Аналіз даних, отриманих при вивченні функціонально-технологічних властивостей нутового борошна дозволив встановити, що воно має високу здатність до поглинання вологи. При зменшенні розміру частинок борошна вологопоглинання зростає, поліпшуються органолептичні показники і структурно-механічні властивості збагачених виробів, що дозволяє прогнозувати отримання якісного м'ясо-рослинного напівфабрикату для геродієтичного харчування [3].

Одна з основних проблем людей похилого віку – захворювання опорно-рухового апарату, перш за все остеопороз. Основний принцип первинної профілактики і лікування остеопорозу – перехід на адекватне харчування з достатнім надходженням кальцію, а також магнію, міді, цинку та інших мікроелементів, вітамінів D, А, Е, С і групи В, колагену, необхідних для побудови кісткової і хрящової тканини, хондропротекторів, що забезпечують регенерацію хрящової тканини. Тому для виробництва ковбасних виробів запропоновано використовувати гідролізат колагену, який здатний позитивно впливати на стан і діяльність хрящових та кісткових клітин, стимулюючи синтез фізіологічного колагену та інших речовин, що створюють хрящову та кісткову матрицю [1].

Також доцільним може бути використання харчових волокон, зокрема пектинів, як біфідогенного чинника та стабілізатора при виробництві ковбас.

Висновки. Проведений аналіз дозволив встановити, що при створенні ковбасних виробів для харчування людей літнього віку доцільно використовувати телятину як харчове

середовище для збагачення корисними нутрієнтами. Функціональними інгредієнтами можуть бути борошно нуту, яке покращує амінокислотний профіль готових виробів, підвищує їх функціонально-технологічні властивості; гідролізат колагену, який поліпшує стан і діяльність хрящових, кісткових клітин, а також пектини, які забезпечують сорбційний та пробіотичний ефекти, позитивно впливають на роботу шлунково-кишкового тракту.

Література

1. Устинова А.В., Дыдыкин А.С., Сурнин Е.В., Попова А.П. Колбасные изделия для геродиетического питания. *Пищевая промышленность*. 2010. №8. С. 24-25.
2. Анисимов В.Н. Молекулярные и физиологические механизмы старения. СПб.: Наука, 2003. 468 с.
3. Решетник Е.И., Шарипова Т.В., Максимюк В.А. Методология проектирования продуктов питания с требуемым комплексом показателей пищевой ценности: монография. Благовещенск: Дальневосточный ГАУ, 2016. 197 с.