

Шаповалова Н.
НОВІ ПАСТИЛЬНІ КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ
Київський національний торговельно-економічний університет
м. Київ, Україна, вул. Кіото 19; shap77@mail.ru

Однією із серйозних причин погіршення ситуації щодо фізичного і психічного здоров'я населення в усьому світі є дефіцит йоду. Йодна недостатність спостерігається у 90% населення України. Вона небезпечна не лише тому, що спричинює захворювання щитоподібної залози, збільшує кількість випадків вродженого кретинізму, а головне тому, що внаслідок йодного голодування спостерігається підвищення ризику розвитку онкологічних захворювань.

Особливу актуальність у сучасних умовах у світі концепції здорового харчування набуває розробка харчових продуктів оздоровчого спрямування збагачених біологічно активними речовинами або природними компонентами, які слугують їх джерелом. Це в першу чергу морські водорості – джерело органічно зв'язаного йоду та низки інших мікроелементів, а також різні плоди, ягоди, овочі та лікарські рослини, які слугують джерелом цілої низки біологічно активних речовин.

На даний час продукти харчування, зокрема кондитерські вироби, розглядаються не тільки як джерело енергії, але й як носії біологічно активних сполук. Завдяки тривалим термінам зберігання і споживній привабливості кондитерські вироби є зручними продуктами для збагачення їх біологічно активними речовинами. Нажаль, поки що в Україні виробляється тільки 2 % дієтичних і функціональних кондитерських виробів, тому розширення асортименту нових кондитерських виробів оздоровчого спрямування зі знизеним вмістом цукру, збагачених йодом та іншими біологічно активними компонентами, є актуально. Це стосується зокрема пастильних виробів, які користуються широким попитом споживачів, зокрема дітей.

Виробництво пастильних виробів оздоровчого спрямування здатних задовольняти потреби організму людини у життєво необхідних макро- і мікронутрієнтів, зокрема таких, що сприяють подоланню йододефіциту, на сьогодні залишається дуже обмеженим.

З метою профілактики йододефіцитних захворювань ми використали дієтичну добавку «Ламідан» – природний продукт вітчизняного виробництва виготовлений з бурих водоростей «ламідарія японська», в якій йод знаходиться в органічно зв'язаній формі, а сольовий склад дуже близький до складу крові і тканинної рідини в організмі людини. По кількісному вмісту та складу макро- і мікроелементів та вітамінів ламідарія та Ламідан має значні переваги над наземними рослинами, а деякі біологічно активні компоненти виявлені тільки в них. До складу Ламідану входять полісахариди (альгінова кислота – 35%, високомолекулярний ламінарин – 21%, маніт – 21%, фруктоза, фукоїдан – 7%), клітковина – 6-14%, вітаміни групи В, а також А, С, D, Е, РР, каротиноїди. Ламідан характеризується дуже широкою гамою мікро- і макроелементів, зокрема він є прекрасним джерелом йоду та селену, які необхідні для синтезу гормону щитоподібної залози. Альгінати, що входять до складу ламідарії японською, здатні зв'язувати і виводити з організму радіонукліди.

З метою зниження енергетичної цінності пастильних виробів в їх рецептурному складі знижено кількість цукру і частково замінено його цикорлактом – сухою сумішшю екстракту цикорію та знежиреного молока. Цикорій, це інулінвміщуюча сировина, яка у світовій практиці використовується як лікувально-профілактичний засіб, що володіє антидіабетичними і радіозахисними властивостями. Він сприяє розвитку корисних біфідобактерій у кишковнику, очищує його, нормалізує кишкову мікрофлору. Крім того, фізіологічна функціональність цикорію обумовлена наявністю в його складі багатьох біологічно активних сполук. Особливо цінується цикорій у дієтичному харчуванні хворих на цукровий діабет.

Таким чином, наукові дослідження та аналіз першоджерел говорить про доцільність використання дієтичної добавки «Ламідан» та цикорлакту в рецептурах пастильних виробів

оздоровчого спрямування та необхідність продовження наукових досліджень з оцінки споживних властивостей нових виробів, а також науково обґрунтованих термінів їх зберігання.