

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**Національному університету харчових
Технологій 130 років**

**МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ**

***„ОЗДОРОВЧІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ ТА ДІЄТИЧНІ
ДОБАВКИ: ТЕХНОЛОГІЇ, ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕКА”***

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

22-23 травня 2014 р.

КИЇВ НУХТ 2014

2. Стан та перспективи розвитку технологій оздоровчих продуктів на основі топинамбуру

Галина Бандуренко, Олександр Бессараб
Національний університет харчових технологій

Вступ. Стрімкий темп життя з нераціональним харчуванням, постійними стресами, перевантаженнями, негативним впливом довкілля призвели до зниження рівня імунітету та різкого підвищення кількості інфекційних й хронічних захворювань. Відомо, що ефективною ланкою в коригуванні функцій організму є використання природних генопротекторів у вигляді спеціальних продуктів оздоровчої дії. При цьому стимуляція захисних механізмів клітини й усього організму значною мірою відбувається за рахунок функціональних інгредієнтів. Таке харчування не завжди можна організувати в домашніх умовах, тому є велика потреба у промислового виробництві функціональних продуктів та насичення ними ринку. Актуальна необхідність такого виробництва пов'язана з нагальною потребою в цих продуктах частини населення, яке страждає на різноманітні захворювання, зокрема на цукровий діабет. У той же час значна частина населення має обмежені матеріальні можливості, що також створює певні проблеми, пов'язані із фінансовим станом, у покращанні стану здоров'я. Для створення ряду дешевих функціональних продуктів та інгредієнтів для харчової промисловості багато науковців пропонує використання топинамбуру [1,2].

Мета роботи – дослідити стан технологій оздоровчих продуктів на основі топинамбуру та окреслити перспективи їх розвитку.

Результати. Сучасні літературні джерела містять інформацію про харчову й фізіологічну цінність топинамбуру та продуктів його перероблення. Наведено результати численних медико-біологічних досліджень впливу топинамбуру на організм людини та метаболічні процеси [1,2]. Багато вітчизняних та закордонних авторів займається розробленням нових харчових продуктів на основі топинамбуру (напої, пюре, джем, повидло) або напівфабрикатів для інших галузей харчової промисловості. Описано ряд технологій виробництва широкого асортименту функціональних харчових продуктів із застосуванням екстракту, концентрату або порошку з бульби топинамбуру [3,4,5,].

Численні праці науковців НУХТ та ОНАХТ також присвячені темі отримання продуктів та напівфабрикатів на основі цієї сировини. В сучасних наукових розробках пропонується цілеспрямовано корегувати хімічний склад харчових продуктів за рахунок використання топинамбуру та іншої нетрадиційної сировини. Вони містять значні кількості біо активних речовин і можуть органічно доповнювати склад продуктів на основі топинамбуру, посилюючи їх лікувальну дію й покращуючи органолептичні властивості готового продукту. Такі продукти самі по собі можуть зумовлювати оздоровчий ефект.

Аналіз стану проблеми показав, що обсяг виробництва функціональних продуктів в Україні, їх якість і асортимент знаходяться не на належному рівні. Практично відсутні дані про вирішення проблеми організації промислового виробництва продуктів та інгредієнтів з топінамбуру. Відсутні конкретні пропозиції інноваційних ресурсоощадних технологій перероблення топінамбуру, їх техніко-економічного обґрунтування для малого й середнього бізнесу. Навпаки, передові країни, що мають розвинене сільське господарство та достатній аграрний і науковий ресурс, велику увагу приділяють переробленню топінамбуру. У результаті отримують цінні види продукції, починаючи від «солодкої групи» й закінчуючи продуктом глибокого перероблення – порошком інуліну. Тому необхідно продовжувати роботи з удосконалення технологій перероблення топінамбуру.

Висновки. Брак знань та відсутність нормативної документації й прикладних досліджень з вивчення біохімічних процесів перероблення топінамбуру є об'єктивною причиною відсутності на ринку сучасних функціональних продуктів на його основі. Подальші наукові дослідження можливості з отримання нових інноваційних продуктів з бульб топінамбуру є перспективними та актуальними.

Література

1. Архипов В. Поживні цінності топінамбура / В.Архипов, Т.Іванікова // Харчова і переробна промисловість.- К., 2006.- С. 26
2. Біленька І.Р. Використання топінамбуру у функціональному харчуванні / І.Р.Біленька, Н.А.Буланша // Харчова наука і технологія.- О., 2010.- С. 17-19.
3. Рыжов М.С. Возможность производства новых витаминизированных продуктов из топинамбура / М.С.Рыжов, Т.Г.Мухамеджанова, Л.А.Чурмасова// Пищевая промышленность.- М., 2006.- С.76
4. Устинова А.В. Топинамбур и продукты его переработки в функциональных мясных продуктах А.В.Устинова, А.С.Дыдыкин Мясная индустрия.М.,2012.С. 19-21.
5. Дождалева М.И. Разработка технологий и рецептур диабетических сахаристых кондитерских изделий с использованием продуктов переработки клубней топинамбура/ М.И.Дождалева, В.В.Гончар, Т.В.Калашнова // Известия вузов. Пищ. технол.- Краснодар, 2011.- С. 66-68.