

24. ІННОВАЦІЙНЕ ТЕХНОЛОГІЧНЕ РІШЕННЯ — ФОСФОЛІПІДНИЙ ЖИРОВИЙ ПРОДУКТ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ТА ОЗДОРОВЧО-ПРОФІЛАК- ТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

М.І. Осейко

Є.І. Шеманська

Національний університет харчових технологій

Виробництво функціональних продуктів харчування та їх компонентів є одним з сучасних напрямів розвитку харчової промисловості.

Олієжирові продукти мають бути не лише джерелом енергії і пластичного матеріалу, але і найважливішим постачальником фізіологічно функціональних інгредієнтів: поліненасичених жирних кислот (ПНЖК), жиророзчинних вітамінів, фосфоліпідів (ФОЛ), інших біологічно-активних компонентів.

Мета досліджень — розробка функціональних жирових продуктів на основі ФОЛ і есенціальних жирних кислот, які забезпечили б надходження в організм людини ПНЖК у кількостях, що задовольняють його фізіологічні потреби.

Виявлено інноваційне технологічне рішення в системі КТІОЛ[®] щодо створення функціональних жирових продуктів на основі ФОЛ і есенціальних ПНЖК.

Розроблено новий спосіб екстрагування ФОЛ концентрату збагаченого ліпідною добавкою, зокрема нерафінованою олією холодного пресування.

Виконано комплексну оцінку показників складу, якості і біологічної цінності фосфоліпідних жирових продуктів, а також вихідного ФОЛ концентрату.

Досліджено антиоксидантні властивості олії і продукту з добавкою ДТК. Встановлено антиоксидантні властивості фосфоліпідного жирового продукту. Розроблено проект НД.

Новий продукт КТІОЛ-БІО[®] може бути використаний у виробництві функціональних і оздоровчо-профілактичних харчових продуктів.