

Новітні технології соусів з використанням йод-активу

А. Корольчук, Олена Довга

Національний університет харчових технологій

Вступ. Фахівці з раціонального харчування стверджують, що 80 % нашого здоров'я безпосередньо залежить від здорового харчування, яке полягає у встановленні гармонії між продуктами харчування та гомеостазом організму людини. Водночас треба враховувати вік, стать, наявність хронічних захворювань та інші критерії.

В світі і в частоті в Україні існує проблема йододефіциту. Термін «йододефіцитні захворювання» на позначення цілого спектра захворювань, зумовлених йодною недостатністю, був уведений ВООЗ у 1983 році. Стало зрозумілим, що йодний дефіцит викликає не тільки захворювання щитовидної залози, але й багато інших порушень, зумовлених порушенням або недостатністю тиреоїдної регуляції. З огляду на важливість проблеми в публікаціях багатьох авторів наводиться спектр йододефіцитної патології. [1.]

Йод - це обов'язковий мікроелемент раціону людини. Його щодобове споживання повинне становити для дорослих не менш 100-200 мкг. Йод необхідний для ендогенного синтезу гормонів щитовидної залози - тиреоїдних гормонів трийодтироніна й тетрайодтироніна (тироксину).

Дана проблема має бути вирішена, шляхом створення та впровадження нових харчових продуктів із заданими біологічними властивостями (харчові добавки). Саме тому, використання йодомісних харчових добавок є одним з ефективних способів боротьби з йододефіцитом.

Йод-актив – дієтична добавка, що складається з бурої водорості фукус (60%), альгінату натрію (20%), лактози (19%) та стеарату кальцію (1%). Виробляється в Україні. [3.]

Метою роботи є наукове обґрунтування і розроблення технології холодних соусів на основі добавки Йод-актив та дослідження їх якості.

Матеріали і методи. В якості об'єкту дослідження було обрано технологію холодних соусів з використанням дієтичної добавки Йод-актив підвищеної харчової цінності. Предмет дослідження – дієтична добавка Йод-актив; холодний соус «Томатний».

Оскільки соуси є однією із найважливіших страв, було вирішено збагатити соус «Томатний» харчовою добавкою Йод-актив.

Результати. В ході експериментальних проробок заміняли частину цибулі ріпчастої дієтичною добавкою Йод-актив (з розрахунком на 100 г. виходу соусу).

- дослід 1 – додавання 1 % (0,5г.) добавки замість 1 % цибулі ріпчастої;
- дослід 2 – додавання 2 % (1 г.) добавки замість 2 % цибулі ріпчастої;
- дослід 3 – додавання 3 % (2 г.) добавки замість 3 % цибулі ріпчастої.

Для точного визначення раціональної кількості добавки була проведена математична обробка результатів експериментальних проробок і встановлена залежність органолептичної оцінки від кількості харчової добавки. Математичні розрахунки показали, що раціональна кількість добавки має бути 1,6 % при показнику органолептичної оцінки – 4,95 бали. Виходячи з цих даних при розробці

досліджуваного соусу було замінено 1,6 % цибулі ріпчастої на 1,6 % харчової добавки Йод- актив.

Можна зробити висновок, що у досліджуваному зразку при використанні дієтичної добавки Йод- актив за хімічним складом збільшилась кількість йоду, цинку, селену на 100 %, так як в контрольному зразку дані мінеральні речовини не містились; кількість заліза зросла в 11 раз; поліпшився вітамінний склад – кількість вітаміну В₂ зросла в 46 разів, кількість РР зросла в 13 разів, вітаміну С майже в 7 разів.

За даними розрахунків, комплексний показник якості контрольного зразку склав - 1,0 одиниць, що набагато менший за комплексний показник якості дослідного зразку соусу «Томатного» з дієтичною добавкою Йод- актив (14,1). Тобто загальна харчова цінність досліджуваного соусу зросла в 14 разів.

Висновки. При використанні в досліджуваному зразку дієтичної добавки Йод- актив значно зросла кількість мікроелементів, вітамінів. Таким чином, можна зробити висновок, що соус «Томатний» з дієтичною добавкою Йод- актив є продуктом функціонального призначення, який підвищує якість та поживну цінність соусів.

Література

1. Кит С.М., ТурчинИ.С. Лекарственныерастения в эндокринологии. – К.: Здоровье, 1986. – 79 с.
2. Паньків В.І. Йододефіцитні захворювання: Практичний посібник. – К., 2003. – 72 с.
3. http://www.amrita.net.ua/pi/cPath/15/products_id/321