

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Розробка інноваційних м'ясомістких геродієтичних продуктів

Л.В. Пешук, О.І. Гащук, О.Є. Москалюк, О.А. Чернюшок
Національний університет харчових технологій

Сучасні положення фізіології і біохімії харчування вказують на необхідність інноваційних підходів до створення геродієтичних продуктів поліфункціонального призначення, які задовольняють вимогам гігієни харчування і усувають шкідливі впливи на організм. Важливо відзначити, що функціональні компоненти, які входять до складу розроблюваних продуктів повинні виявляти позитивний вплив і не бути нівельованими іншими інгредієнтами в екстремальних випадках [1].

З метою розширення асортименту продуктів для геродієтичного харчування було запропоновано виробництво фрикадельок з м'яса птиці з використанням компонентів, що містять біологічно-активні речовини: гарбуз, гриби глива звичайна.

Зміни, що відбуваються в старіючому організмі, корегують співвідношення білків, жирів і вуглеводів, що надходять з їжею. Так, у літніх людей воно повинно становити 1:0,8:3,5, на відміну від загальноприйнятого 1:1,2:4 для людей молодших груп. Нами був досліджений хімічний склад розроблюваних фрикадельок, який дає можливість охарактеризувати харчову цінність м'ясопродуктів. Результати представлені в таблиці.

Таблиця

Хімічний склад фрикадельок для геродієтичного харчування

Досліджувані зразки	Вміст, %					ЕЦ, ккал
	Вологи	Білку	Вуглеводів	Жиру	Золи	
Контроль	71,53±1,83	22,50±0,1	0,77±0,1	4,3±0,1	0,9±0,1	131,8
Фрикадельки з гарбузом	65,2±1,37	21,30±0,1	8,6±0,1	4,10±0,1	0,8±0,1	156,5
Фрикадельки з грибами	68,7±2,19	21,50±0,1	5,2±0,1	3,8±0,1	0,8±0,1	141,0

Рецептурні компоненти (гарбуз, гриби глива звичайна) у розроблених м'ясопродуктах дозволяють збагатити і урізноманітнити коженденний раціон людей літнього віку необхідними нутрієнтами, дефіцит яких може викликати виникнення і розвиток «вікових» захворювань.

Література

1. Захарова Л. М. Здоровое питание как основа реабилитации / Л. М. Захарова, С. И. Хорунжина, И. Н. Пушмина // Реабилитолог в XXI веке: материалы всерос. науч.-практ. конф. - г. Москва, 11 -12 декабря 2007 г. - М., 2007. - С. 87.