

## УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕЛЬМЕНІВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ ЛАМІНАРІЇ

Філоненко М.І., магістрант

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Крижова Ю.П.  
Національний університет харчових технологій

Проблема здорового харчування – найважливіше та найактуальніше питання, пов'язане із соціальною стабільністю суспільства і здоров'ям населення. Зокрема, йодний дефіцит спричиняє виникнення захворювань щитоподібної залози. Дефіцит йоду пов'язаний з дефіцитом селену, який надходить до організму з харчовими продуктами, водою та атмосферним повітрям. Селен входить до складу ряду гормонів і ферментів і пов'язаний з діяльністю всіх органів і тканин. Найбільш ефективний шлях вирішення зазначеної проблеми – розробка різних типів спеціалізованих продуктів харчування, які додатково збагачені вітамінами, макро- та мікроелементами до рівня, що відповідає фізіологічним потребам людини. Одним з таких харчових продуктів вибрані пельмені, при розробці яких до рецептури входить м'ясна та рибна сировина (біла та червона риба, гребінці морські, креветки тигрові), а також додаються водорості з метою збагачення макро- та мікроелементного складу. Для надання більшої ніжності та пластичності тісту, незвичного кольору використовуються „чорнила” каракатиці – органічна фарба з групи меланінів, яку виробляють залози головоногих молюсків.

Проведені дослідження вмісту йоду та селену в готових виробах свідчать, що введення 2% морських водоростей ламінарії до рецептури розроблених пельменів забезпечує добову потребу організму людини в йоді та селені. Так, вміст йоду в готових до вживання пельменях становить 7,085...8,457 мг/кг; втрати при термічній обробці пельменів становлять 35,0...43,3%. Вміст селену в готових до вживання пельменях становлять 1,60...1,72 мг/кг; втрати селену при термічній обробці пельменів – 50,1...62,5%.

Висновок. Збагачення розроблених пельменів мікроелементним складом за рахунок використання ламінарії дає можливість використання їх для профілактики йодо- та селенодефіциту.