

МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ ФАРМАЦЕВТИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Функціональні харчові продукти – дієтичні добавки – як  
дієвий засіб різнопланової профілактики захворювань

Матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції

11-12 квітня 2013 року

Видавництво «ЕСЕН»

м. Харків, 2013

**БИОМАСА *PLEUROTUS OSTREATUS* (JACQ.) P. KUMM.,  
КУЛЬТИВОВАНА НА ШРОТАХ ЦІЛЮЩИХ РОСЛИН У  
ФУНКЦІОНАЛЬНИХ М'ЯСНИХ ПРОДУКТАХ**

*Л.В. ПЕШУК<sup>1</sup>, О.І. ГАЦУК<sup>1</sup>, Т.А. КРУПОДЬОРОВА<sup>2</sup>, В.Ю. БАРШТЕЙН*

<sup>1</sup>Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна  
Кафедра технологій м'яса і м'ясних продуктів, peshuk.l@mail.ru

<sup>2</sup>Державна установа «Інститут харчової біотехнології та геноміки  
Національної академії наук України», м. Київ, Україна  
Лабораторія екстракції рослинної сировини та біоконверсії

Рациональне і збалансоване харчування – один з найважливіших факторів, що формує здоров'я нації в цілому. Правильне харчування сприяє профілактиці захворювань, подовженню життя, створенню умов для підвищення здатності організму протидіяти стресовим навантаженням та несприятливим чинникам техногенного характеру: різке погіршення екології, обумовлене урбанізацією та хімізацією побутових послуг.

При проектуванні нових видів харчових продуктів перш за все враховується той факт, що їжа є джерелом не тільки енергії, але й пластичних речовин, які необхідні для побудови і відновлення білкових структур організму, а також вітамінів і мінеральних солей. Сировиною, для збагачення продуктів різноманітними нутрієнтами є гриби, до складу яких входить унікальний комплекс поживних та лікарських речовин. Японські вчені також довели, що вживання грибів запобігає утворенню ракових клітин, відіграючи важливу роль у зміцненні імунної системи, у разі анемії, фізичної та розумової втоми, демінералізації, уремії, нормалізує кров'яний тиск і рівень холестерину. Харчову цінність білків грибів визначає оптимальне кількісне співвідношення амінокислот, так як їх якісний вміст найкращим чином відповідає потребам організму людини. Гриби містять стерини, фосфатиди, ефірні олії й поліненасячені кислоти (до 67% маси ліпідів), які не синтезуються в організмі людини і є незамінними.

