

## 2. ПЕРСПЕКТИВИ СТВОРЕННЯ ДІЄТИЧНИХ ДОБАВОК НА ОСНОВІ ЯГІД ШОВКОВИЦІ

Ярош Н.В., Соколова О.М.

*Національний університет харчових технологій  
(НУХТ), м. Київ*

Харчування населення в даний час характеризується нераціональністю, що приводить, з одного боку, до дефіциту есенціальних речовин в організмі, а з іншого боку, до розвитку захворювань, пов'язаних з надмірним харчуванням.

У процесі оптимізації харчування населення повинні враховуватися три можливі способи раціоналізації. Перший шлях полягає в строгому підборі добового раціону з перевагою рослинних продуктів над тваринними. Другий шлях – створення харчових продуктів із заданим хімічним складом і властивостями, тобто збагачення харчових продуктів есенціальними нутрієнтами. Третій шлях полягає в широкому виробництві та впровадженні дієтичних добавок, які містять в малому об'ємі комплекс необхідних щодня регуляторних речовин рослинного, мінерального і тваринного походження.

Широке застосування дієтичних добавок є найбільш швидким, економічно прийнятним і науково обґрунтованим шляхом вирішення важливої проблеми сучасності, пов'язаної з харчуванням, тому що не вимагає радикальної перебудови харчової промисловості та сільського господарства. В зв'язку з цим розроблення нових способів отримання дієтичних добавок на основі рослинної сировини, зокрема ягід шовковиці, є актуальним завданням сьогодення. Оцінку якості сировини та функціональних напівфабрикатів із ягід шовковиці проводили як за стандартними методами досліджень, так і з використанням оригінальних хімічних, спектроскопічних, фізико-хімічних і органолептичних методів дослідження.

Встановлено, що ягоди шовковиці містять 8,9% простих цукрів, 0,9% органічних кислот (яблучна, лимонна), 1,1% пектинів, 209 мг фенольних сполук, 51 мг аскорбінової кислоти. Такий склад дозволяє розглядати ягоди шовковиці як цінне джерело функціональних інгредієнтів при створенні оздоровчих харчових продуктів з антиоксидантними властивостями, а також продуктів, що позитивно впливають на стан шлунково-кишкового тракту.

Запропоновано наступні шляхи перероблення ягід шовковиці: відділення соку, отримання водних та водно-спиртових екстрактів з вичавок ягід шовковиці, створення порошкоподібних напівфабрикатів із висушених вичавок.

**Висновок.** Результати проведених експериментів можуть бути використані при розробленні технологій багатокомпонентних продуктів функціонального призначення на основі соків, екстрактів, а також продукції з підвищеним вмістом харчових волокон. При цьому моделювання їх рецептур можна здійснювати шляхом підбору співвідношень екстрактів, що забезпечують прогнозовану харчову і лікувально-профілактичну цінність готового продукту відповідно до рекомендованих норм фізіологічних потреб людини в корисних для здоров'я харчових речовинах.