

ВОСКОВМІСНІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ**Тетяна Романовська, Микола Осейко***Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна***Василь Шевчик***«Мікрохірургія очей Василя Шевчика», м. Чернігів, Україна*

Воски є природними твердоплавкими речовинами, які добувають з природних джерел: олій, екстрактів овечої вовни, спермацету. Віск має високу температуру плавлення залежно від джерела походження від 36 до 70 °С. Основним рецептурним компонентом у харчовому продукті віск бути не може, але рецептурним компонентом складової частини продукту віск можна застосовувати, зокрема у глазурі. Оскільки віск є природним компонентом, то вживання його у їжу у незначних кількостях не викликає негативних змін у здоров'ї людини порівняно з продуктами, що містять транс-ізомери жирних кислот. Воски у складі глазури створюють матову блискучу гладеньку поверхню.

Холестерол може надходити в організм з їжею тваринного походження. У печінці під дією ферментів у присутності жовчних кислот і вітаміну С холестерол окислюється та перетворюється у первинні чи вторинні жовчні кислоти. Основна частина холестеролу вертається із кишкового тракту назад до печінки, а надлишок виводиться з організму. Атеросклероз та ішемічну хворобу серця зумовлює наявність вільних жирних кислот у кровоносному руслі. Насичені жирні кислоти сприяють накопиченню у кров'яному руслі холестеролу та сполук, до складу яких він входить. Наявність у харчовому раціоні олії, до складу якої входять ненасичені жирні кислоти, зменшує рівень холестеролу у крові, а наявність насичених жирних кислот, зокрема кокосової олії, збільшує вміст холестеролу [1]. Також відомо, що вміст простих сахаридів, зокрема фруктози та сахарози, підвищує вміст ліпідів у кров'яному руслі, що також пов'язують зі спільними метаболічними шляхами метаболізму вуглеводів і ліпідів.

Віск є структуроутворювачем олійновмісних харчових продуктів та дозволяє, зменшивши у харчовому раціоні твердоплавких ненасичених транс-ізомерних жирних кислот та насичених жирних кислот у складі жировмісного харчового продукту, поліпшити структурно-механічні властивості продукту та зменшити вміст компонентів, що підвищують вміст холестеролу у крові.

Література

1. Шевчик В., Осейко М., Романовська Т. Харчові добавки в антихолестериновій дієті для нейтралізації постковідного синдрому // Проблеми і практичні підходи виробництва та регулювання використання харчових добавок в країнах Європейського Союзу та в Україні: Матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ, 30 листопада 2021 р.– Київ: НУХТ, 2021.– С. 26–28.

УДК 664.864

СПІРУЛІНА - УНІКАЛЬНА ХАРЧОВА БІОДОБАВКА

Олена Майборода, Наталія Сімура

Національний університет харчових технологій

Забезпечення населення якісними продуктами харчування з високою поживною цінністю та оздоровчою спрямованістю є першочерговим завданням харчової промисловості. Харчовий сектор стикається з проблемою виробництва недорогих, багатих на поживні речовини та зручних продуктів. Збагатити раціон харчування елементами, яких не вистачає, та нормалізувати фізіологічні процеси в організмі можна за рахунок вживання такого «суперфуду» як спіруліна.

Її можна назвати одним із найдавніших морських організмів, який виявили ще у XVII столітті, проте популярності вона набула недавно. Це синьо-зелена водорість або їстівна ціанобактерія, яка може рости також у прісноводних озерах. В ній міститься синій пігмент фікоціанін, який не тільки надає кольору, а й має протизапальні властивості, а також хлорофіл, який має дезодоруючі властивості, зміцнює клітинні мембрани, сприяє формуванню сполучних тканин, що допомагає у загоєнні ерозій, виразок, відкритих ран, посилює імунну функцію організму, за рахунок фагоцитозу.

Спіруліна має унікальний біохімічний склад: максимальний вміст білка 60-70% - це більше, ніж у м'ясі. По засвоюваності та цінності прирівнюється до яєчного білку, тобто його поживна цінність у кілька разів перевищує горіхи та бобові. Білок складається з 18 амінокислот в тому числі з восьми незамінних для організму людини. Є чудовою альтернативою тваринним білкам. Вирощують спіруліну не тільки через максимальний вміст білка, а й через наявність інших необхідних поживних речовин, таких як вуглеводи та вітаміни (С,Е,В₁,В₂,В₃,В₁₂). Це також сховище мінералів, включаючи залізо, кальцій, хром,