

# 18. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ РАДІОПРОТЕКТОРНОЇ ДІЇ

**Л.А. Скуріхіна**

**О.Ю. Губан**

*Харківський державний університет харчування  
та торгівлі*

**О.О. Галенко**

*Національний університет харчових технологій*

На організм сучасної людини впливає значна кількість вражаючих факторів навколишнього середовища: нітрати, нітроти, пестициди, солі важких металів. Серед них, після аварії на ЧАЕС, ведуче місце займає енергія опромінювання і радіонукліди. Тому, концепція харчування потребує перегляду не тільки в плані принципів раціонального харчування, але і врахування комплексів харчових компонентів, багатих на метаболічні активні і захисні природні сполуки.

Метою роботи було створення нових технологій і рецептур продуктів профілактичної дії доступних широким колам населення та визначення впливу харчових добавок з різним вмістом білкових, вуглеводних і жирових компонентів на перебіг пострадіаційних реакцій в опроміненому організмі. В якості об'єктів дослідження використовувались сало шпик, овочі, крупи, бобові і продукти їх переробки.

Проведенні дослідження впливу розроблених харчових продуктів на перебіг пострадіаційних реакцій організму довели їх модифікуючу дію на розвиток пострадіаційних ефектів, як на рівні «критичних» систем, так і на рівні всього організму в цілому.

В результаті проведених експериментів по створенню рецептур було визначено, що використання рослинної сировини, бобових і круп в жирових емульсіях дозволило отримати продукти, здатних відновлювати повноцінне функціонування життєво важливих систем організму і підвищенню його загальної резистентності в умовах радіаційного забруднення.