

ЕМУЛЬСІЙНІ ЖИРОВІ ПРОДУКТИ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ З СИНБІОТИЧНИМИ КОМПЛЕКСАМИ

Некрасов П.О.¹, Ткаченко Н.А.², Гресько І.Г.²

Національний технічний університет

¹*«Харківський політехнічний інститут»,*

м. Харків

²*Одеська національна академія харчових технологій,*

м. Одеса

Аналіз фактичного харчування населення України показує, що його структура не відповідає сучасним вимогам нутриціології, характеризується підвищеною калорійністю, недостатнім або незбалансованим споживанням макро- і мікронутрієнтів. В останні роки зміна умов і способу життя більшої частини населення призвела до зниження потреб в енергії, і, отже, в кількості споживаної їжі. В той же час фізіологічна потреба в мікронутрієнтах практично не змінилася. У цій ситуації сучасна людина, раціон харчування якої складається лише із звичайних продуктів харчування і відповідає енерговитратам організму, не може отримати есенціальні мікронутрієнти в необхідній кількості. Ситуація ускладнюється за рахунок об'єктивного зниження якості продовольчої сировини на фоні погіршення екології, застосування інтенсивних технологій переробки та зберігання їжі, які призводять до глибоких змін її складу, зниження харчової та біологічної цінності продуктів харчування.

Тому однією із актуальних соціальних проблем нашого часу є розроблення нових вітчизняних технологій широкого спектру харчових продуктів функціонального призначення, спрямованих на захист та збереження здоров'я людини.

Найбільш раціональний підхід до створення функціональних жирових продуктів пов'язаний з конструюванням багатокомпонентних дисперсних систем, а саме харчових емульсій, що містять різноманітні фізіологічно активні інгредієнти, склад яких забезпечує задані властивості продуктів харчування.

Роботу присвячено науковому обґрунтуванню технологічних рішень щодо виробництва функціональних майонезів, маргаринів, спредів, масляних паст зі збалансованим жирнокислотним складом, збагачених синбіотичними комплексами. За пребіотичні компоненти було використано інουλін у складі концентрату топінамбуру «НОТЕО» та лактулозу у складі концентратів «Лактусан» і «Дуфалак». Пробиотична складова у емульсійних жирових продуктах була представлена заквашувальними композиціями із бакконцентратів лактобактерій безпосереднього внесення (*FD DVS La-5*, *FD DVS CHN-11*, *FD DVS CHN-19*, *FD DVS CHN-22*, *FD DVS Flora-danica*) і адаптованих біфідобактерій у складі бакконцентрату *FD DVS Bb-12*. Обґрунтовано рецептурний склад продуктів, який забезпечує вміст пробіотиків не менше $1 \cdot 10^7$ КУО/г і не менше 30 % добової фізіологічної норми споживання пребіотиків.