

## **ПЕРСПЕКТИВИ ОДЕРЖАННЯ ХАРЧОВИХ СИСТЕМ ОПТИМІЗОВАНОГО СКЛАДУ**

**Папченко В.Ю., Матвєєва Т.В.**

*Український науково-дослідний інститут олій та жирів  
Національної академії аграрних наук України,  
м. Харків*

В умовах сучасної ринкової економіки питання представлення на ринку вітчизняної конкурентоспроможної продукції оптимізованого складу, що поєднує в собі доступну ціну і високу якість, є перспективним. Продукти, які створені на основі зернових та насіння олійних культур можуть зайняти один з найважливіших сегментів ринку продуктів для харчування населення. Такі продукти повинні стати не тільки джерелом енергії і пластичного матеріалу, але і важливим постачальником біологічно цінних інгредієнтів: ряду незамінних аміно- і поліненасичених жирних кислот, антиоксидантів, мікроелементів.

Підвищення обсягу виробництва та споживання борошняних виробів за останні роки свідчить про те, що ця група виробів займає важливе місце в структурі харчування населення України. Рецептурний склад даних виробів піддається регулюванню, що дозволяє на їх основі створювати харчові продукти, які відповідають традиційним вимогам до споживчих властивостей і сучасним вимогам науки про харчування.

Збагачення борошняних виробів біологічно активними речовинами є інноваційним напрямом у вирішенні проблеми створення виробів підвищеної біологічної цінності, оскільки при термічній обробці готові вироби втрачають частину біологічно активних речовин. Ефективним засобом підвищення харчової і, зокрема, біологічної цінності борошняних виробів є оптимізація нутрієнтного складу за рахунок використання нових видів добавок, які мають достатню кількість необхідних речовин. Роботи з дослідження нових видів джерел екологічно чистої сировини, що мають високі технологічні характеристики та профілактичні властивості, проводяться в різних напрямках. Один з них передбачає використання природних, рослинних джерел сировини, що містять разом із незамінними харчовими речовинами інші цінні біологічно активні речовини. До таких джерел сировини можна віднести насіння олійних культур та вторинні продукти його переробки.

На основі проведеного аналізу можна зробити висновок, що актуальним є вивчення можливості використання зернових та насіння олійних культур (так і вторинних продуктів його переробки) для створення харчових систем підвищеної харчової та біологічної цінності з метою їх подальшого застосування в технології харчових продуктів щоденного споживання.

### **Література:**

1. Перспективи використання шротів горіхової сировини для збагачення борошняних кондитерських виробів / О.Г. Шидакова-Каменюка, Г.В. Новік, К.Р. Касабова, О.І. Кравченко // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / відпов. ред. О.І. Черевко. - Харків: ХДУХТ, 2015. - Вип. 2(22). - С.69-81.