

ПРОДУКТИ ДЛЯ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

Болгова Н.В., к.с.-г.н., доцент кафедри технології молока і м'яса факультету харчових технологій

Сумський національний аграрний університет, м. Суми

Зміни в харчуванні населення почалися з середини ХХ століття. Низький рівень калорійності раціону і його розбалансованість є причиною дефіциту практично всіх життєво важливих вітамінів, макро- і мікроелементів, поліненасичених жирних кислот, харчових волокон. Поряд з цим також спостерігаємо низький рівень культури харчування, неправильні і шкідливі звички в області харчування, низький рівень біодоступності нутрієнтів. Аналіз наукових досліджень щодо харчування дозволяють зробити висновок про те, що їжа - один з найважливіших факторів, що визначають наше здоров'я. Нові продукти харчування повинні не лише задовольняти фізіологічні потреби організму людини в харчових речовинах і енергії, але й виконуватися профілактичні та лікувальні функції. Ці продукти лікувального та профілактичного призначення прийнято називати функціональними. В 1989 році поняття «функціональні продукти» з'явилося в Японії, де був прийнятий закон про виробництво таких продуктів. Це продукти, створені людиною з метою надання їм певних властивостей, спрямованих на підтримку здоров'я людини шляхом впливу на певні фізіологічні реакції організму. Для того, щоб віднести продукти до класу «функціональних», необхідно мати доказову базу, що саме така зміна складу продукту призводить до поліпшення показників здоров'я людини. У нашій країні ця тенденція також знаходить відображення, виробництво функціональних продуктів поступово збільшується. Все більше випускається продуктів, збагачених вітамінами, мікроелементами та іншими необхідними для здоров'я людини речовинами. Це м'ясні та молочні продукти, кондитерські, хлібобулочні та ін. Поширення функціональних продуктів пов'язано з малорухливим способом життя, екологічним аспектом. Харчовим інгредієнтом функціонального призначення вважають карагенан. Це сульфатований полісахарид, який міститься в червоних водоростях. Такий інтерес до цього полісахариду обумовлений його здатністю підвищувати в'язкість і утворювати гелі у водних розчинах, що забезпечує його широке застосування в харчовій промисловості. Карагенан характеризується різною біологічною активністю: антикоагулюючою, антивірусною, антираковою. Також у випадках, коли потрібна висока в'язкість, емульгування і суспендування краще використовувати карагенан ніж агар і альгірати. Карагенан, згідно з фармакологічними дослідженнями, ефективно використовують як ентеросорбент, радіопротектор і лікувально-профілактичний засіб для виведення з організму шкідливих сполук (іонів важких металів, радіонуклідів) і т.д. Науковцями ведеться робота з розробки нових технологій виробництва продуктів харчування з додаванням карагенана, а також дослідження фізико-хімічних властивостей, харчової та біологічної цінності готових виробів. Аналіз досліджень показав, що внесення карагенана сприяє поліпшенню фізико-хімічних показників якості, встановлено поліпшення смакових показників, а також структури і поверхні, відбувається збільшення пластичних властивостей і зменшення пружних. Ці процеси пояснюються особливостями хімічного складу внесеної добавки, яка є досить важливим фактором, що впливає на співвідношення пружних і пластичних компонентів деформації. Результати досліджень показали, що використання карагенана при виробництві продуктів функціонального призначення має широкі перспективи та є актуальним.