

## ОБҐРУНТУВАННЯ ОДЕРЖАННЯ ПРОДУКТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Матвєєва Т.В., Петік П.Ф., Федякіна З.П., Шаповалова І.Є.

*Український науково-дослідний інститут олій та жирів Національної  
академії аграрних наук,*

*м. Харків*

Життя людини засновано на біологічних законах природи, порушення яких призводить до захворювань, втрати працездатності, скорочення тривалості життя. В останні роки спостерігається тенденція к погіршенню здоров'я населення України. Це можна пояснити такими факторами, як незадовільний екологічний стан в багатьох регіонах України та порушення раціону харчування. Якщо екологічний стан країни поліпшити миттєво неможливо, то раціон харчування населення можна видозмінити за короткий час. Харчовий раціон людини постійно повинен включати більше шестисот нутрієнтів, близько 95 % з яких володіють лікувально-профілактичними властивостями. Від їх вмісту і співвідношень залежать харчові властивості продукту. Останнім часом у харчуванні населення широко використовують продукти, які піддають жорсткій технологічній обробці. У результаті, в них суттєво знижується вміст біологічно активних речовин – біорегуляторів обміну речовин, гормональної діяльності, імунітету організму. Особливу роль у раціональному харчуванні населення треба надати створенню збалансованих за складом продуктів, збагачених функціональними інгредієнтами, наприклад купажем олій. Олії та жирові продукти на їх основі у організмі людини виконують дві функції: перша – джерело енергії, та друга – джерело поліненасичених жирних кислот (ПНЖК) – лінолевої ( $\omega-6$ ) та ліноленової ( $\omega-3$ ), жиророзчинних вітамінів, матеріалів для біосинтезу та побудови жирових тканин організму. Співвідношення  $\omega-6 : \omega-3$  ПНЖК, що рекомендується Інститутом харчування РАМН, у раціоні здорової людини повинно складати 10 : 1, для лікувально-профілактичного харчування – від 5 : 1 до 3 : 1. В природі олій з даним співвідношенням ПНЖК не існує, а тому отримання купажів олій з оптимізованим жирнокислотним складом, є актуальним. Авторами роботи для одержання купажів функціонального призначення обрано три олії: джерело лінолевої кислоти та традиційну для українці – соняшникову олію та розповсюджені на світовому ринку та джерело ліноленової кислоти – ріпакову і соєву. В подальшому планується розробка математичної моделі для складання купажів олій функціонального призначення з оптимізованим жирнокислотним складом.