

ДЕЯКІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЇ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ЖИРОВИХ ПРОДУКТІВ

Удовенко О.О., Куниця К.В., Литвиненко О.А., Гладкий Ф.Ф.
*Національний технічний університет
«Харківський політехнічний інститут», м. Харків*

В наш час в Україні надзвичайно гостро стоїть питання харчування, і особливо збалансованого. Харчуванню належить основна роль в процесі метаболізму, тому інгредієнтний склад має надзвичайно велике значення в збереженні здоров'я та попередженні захворюваності населення.

Дисбаланс у структурі харчування є однією з основних причин розвитку аліментарно-залежних захворювань: серцево-судинних, шлунково-кишкових та інших. Для масового усунення порушень харчового статусу необхідно вести розробку та впровадження в раціон населення різних видів функціональних харчових продуктів [1].

Світовий ринок функціональних продуктів інтенсивно розвивається, щорічно збільшуючись на 15-20%. Однак, функціональні жири, а саме такі, що збагачені за спеціальними технологіями функціональними інгредієнтами, в Україні не виробляються. Зважаючи на необхідність оздоровлення населення України, що передбачається відповідними державними програмами, проблема організації виробництва жирових фізіологічно-функціональних інгредієнтів є надзвичайно актуальною. Орієнтовний обсяг жирів, збагачених функціональними інгредієнтами, може становити до 10 % кількості жирів, що споживає населення України.

На сьогоднішній час в НТУ «ХПІ» проводяться дослідження, метою яких є наукове обґрунтування і розробка способів модифікування жирів для отримання нового типу кондитерських (кулінарних) жирів і надання їм властивостей зменшувати ресинтез жиру в організмі людини. В роботі передбачається дослідити та розробити спосіб ферментативної модифікації харчових жирів, встановити раціональні умови одержання нового типу кондитерських (кулінарних) жирів функціонального призначення. Передбачається дослідити функціонально-технологічні властивості нового типу кондитерських (кулінарних) жирів функціонального призначення, встановити раціональні умови їх зберігання та шляхи використання як таких, так і у складі харчових продуктів.

Враховуючи потребу населення України в продуктах функціонального харчування ця технологія може стати вагомим внеском у вирішення проблеми оздоровлення і збільшення тривалості життя населення України.

Література:

1. *Самойлов А.* Разработка жировых продуктов функционального назначения / *А. Самойлов* // Масложировая индустрия-2012: Материалы 12-й международной научно-практической конференции, 24-25 октября 2012 г., Санкт-Петербург. – С-Пб: ВНИИЖ, 2012. – С. 126.