

Новий напрям в дослідженнях наукового гуртка

Учасники наукового гуртка кафедри харчових технологій опрацювали новий напрям досліджень – збагачення ламінарією пшеничного хлібу. Були опрацьовані рецептури з різним вмістом ламінарії, яка містить значну кількість йоду (150-300 мг/100 г) необхідного для функціонування щитовидної залози. Відомо, що істотне значення у формуванні якості готових виробів з добавками, що містять йод, мають мікробіологічні процеси в тісті, зумовлені життєдіяльністю молочнокислих бактерій та хлібопекарських дріжджів. Тому велика увага під час досліджень була приділена кожній стадії приготування хлібу – від складання рецептури до випікання. Для оцінки зразків готового продукту була проведена дегустація за участю гуртківців та викладачів кафедри харчових технологій. За результатами була отримана схвальна оцінка обраного напрямку досліджень.

Йодна недостатність спостерігається у 90 % населення України. Вона небезпечна не лише тому, що веде до збільшення щитовидної залози, але, головне, що внаслідок довготривалого йодного голодування виникають незворотні зміни в організмі людини. У питаннях профілактики захворювань, зумовлених недостатністю йоду, особлива увага відводиться йодуванню продуктів харчування за рахунок добавок, в яких йод знаходиться у фізіологічно доступній формі (органічний йод). Добова потреба дорослої людини в йоді становить 150 мкг. Хлібобулочні вироби з добавками, що містять йод, мають забезпечувати 25-30 % добової потреби у цьому елементі за рахунок вживання рекомендованої добової кількості хліба (277 г). Тому обраний напрям досліджень є достатньо актуальним.

Водорості використовують для виробів профілактичного призначення у вигляді крупки або порошку. Під керівництвом **доцентки кафедри Євгенії Хмельницької** була опрацьована технологія, за якою були використані слані ламінарії. Окрім йоду, ламінарія містить калій, кальцій, залізо (відповідно 6850, 2200 та 120 мг/100 г), які беруть участь у виконанні важливих функцій організму, та біогенні мікроелементи: мідь, нікель, марганець, кобальт, цинк, хром, ванадій, титан, молібден та ін. В сухому залишку містяться також біологічно активні вуглеводи (альгінати, ламінарин, фукоїдан, β-ситостерин та ін.). Разом із **доценткою Ольгою Бараболею** учасники наукового гуртка набули навичок виготовлення хлібу за класичною технологією та з функціональними властивостями.

Сподіваємось на подальші успіхи в обраному напрямі досліджень!

