

УДК 637.146.32

Ю.М. Юзва, О.С. Покотило, д.т.н., проф.

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

ЗБАГАЧЕННЯ КИСЛОМОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИМИ ДОБАВКАМИ

Y.M. Yuzva, O.S. Pokotylo, Dr., Prof.

ENRICHMENT CULTURED MILK FOODS DIETARY SUPPLEMENTS

Усім відомий вислів Гіппократа: «Хай твоя їжа буде твоїми ліками, а твої ліки — твоєю їжею». Вчені підтверджують, що поживні речовини, які містяться в їжі, здатні підтримувати і збільшувати життєві сили людини. Проте отримати всі необхідні поживні речовини з їжею практично неможливо. Тому провідні фахівці світу вважають, що найефективнішим способом вирішення цієї проблеми є застосування людиною біологічно активних добавок (БАД).

У ст. 1 Закону України "Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини" № 191—IV від 24.10.2002 р. БАД трактується як спеціальний харчовий продукт, призначений для вживання або введення в межах фізіологічних норм до раціонів харчування чи харчових продуктів з метою надання їм дієтичних, оздоровчих, профілактичних властивостей, для забезпечення нормальних та відновлення порушених функцій організму людини.

Однією із найбільш актуальних тенденцій на ринку харчової і особливо кисломолочної продукції є розвиток сегменту так званих збагачених продуктів харчування. До групи збагачених кисломолочних продуктів харчування входять біо- та біфідокефір, соковмісні молочні продукти, вітамінізоване молоко, біойогурти (питні і звичайні) і біоряжанка, біосметана, біопростокваша. Як бачимо, більшість продуктів даного напрямку починається з "біо", оскільки вони збагачені БАД або містять живі бактерії. Збагаченими продуктами харчування прийнято називати продукти, що містять корисні компоненти: про- і пребіотики, вітаміни, мінеральні речовини, поліненасичені жирні кислоти (ПНЖК) ω -3 і ω -6, та інші харчові добавки. Серед перелічених добавок найважливішими є саме есенціальні ПНЖК ω -3, так як їх оздоровчий і профілактичний вплив на організм людини чи тварини підтверджений багаточисельними клінічними та доклінічними дослідженнями.

На сьогоднішній день у вітчизняних експериментально-дослідних лабораторіях проводяться роботи по збагаченню кисломолочних продуктів БАД, зокрема ПНЖК. Над виконанням запланованих робіт працюють українські вчені та дослідники. Збагачення є складним процесом через характерний присмак ПНЖК родини ω -3, який відчувається в продуктах. Для реалізації даного плану, науковцям необхідна активна державна, фінансова і законодавча підтримка в розробці, реалізації нових перспективних екологічних і науково обґрунтованих технологій та розробці збагачених кисломолочних виробів. Існує й інший шлях збагачення кисломолочних продуктів БАД - комерціалізація наукових розробок та практичних досліджень, тобто співпраця між науковцями та представниками бізнесу. Проте рівень співпраці в наш час між ними є незначним. Результатом таких відносин є самостійно створенні підприємцями на власному виробництві експериментально-дослідні лабораторії. В них фахові працівники проводять експериментальні роботи по розробці та реалізації технологій збагачення кисломолочних продуктів ПНЖК ω -3.

Обидва варіанти виробництва збагачених кисломолочних продуктів уможливають поліпшення здоров'я, працездатність і активне довголіття нації.