

СЕКЦІЯ: ФУНДАМЕНТАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ХАРЧОВИХ БІО- ТА НАНОТЕХНОЛОГІЙ

УДК 637.138

Н.І. Байда, О.С. Покотило, докт. біол. наук, професор

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

ВПЛИВ ЙОДУ І СЕЛЕНУ В ТЕХНОЛОГІЧНОМУ ПРОЦЕСІ ПРИГОТУВАННЯ ХЛІБА НА ОКРЕМІ ПОКАЗНИКИ

N. Bayda, O. Pokotylo, Doctor of Biological Sciences, professor

INFLUENCE OF IODINE AND SELENIUM IN THE TECHNOLOGICAL PROCESS OF BREAD MAKING ON CERTAIN INDICATORS

Дефіцит йоду продовжує залишатися актуальною проблемою, яка на державному рівні в Україні досі системно не вирішена. Окремі, не до кінця відрегульовані заходи по ліквідації дефіциту йоду в раціоні переважної більшості людей забезпечує фармацевтична промисловість і певною мірою харчова. В Україні йододефіцит, а також селенодефіцит є на всій її території, проте більшою мірою виражений у Західній Україні і Криму.

Проблема недопостачання йоду в організм це не лише порушення роботи самої щитоподібної залози, а й функціональні і органічні порушення у всіх системах і органах незалежно від віку і статі [1, 2]. Важливість регулярного і достатнього поступлення селену в організм визначається його роллю в метаболізмі гормонів щитоподібної залози, а саме, будучи у складі дейодидаз, забезпечувати перетворення тироксину (Т4) в трийодтиронін (Т3).

Тому актуальною залишається проблема доступного і масового забезпечення йодом і селеном населення України. Одним пріоритетних напрямків у розв'язанні даної проблеми вбачається йодування хліба і хлібобулочних виробів [3]. Така практика вже має місце і впровадження у ряді країн і дає позитивні результати. В даній ситуації важливим аргументом є правильний вибір йодовмісних і селеновмісних засобів, які б в технологічному процесі приготування хліба залишалися в максимальних кількостях у кінцевому продукті. В Україні розроблений, сертифікований продукт «Йодіс К+Se», який являє собою водний розчин концентрату біологічно активного йоду і селену.

Науково і експериментально доведено безпечність і доцільність застосування йодо- і селеновмісної біологічно активної добавки «Йодіс-К+Se» в технології приготування хліба. Додавання даної добавки призводило до покращення показників якості хліба, підвищувало харчову цінність новоствореного продукту оздоровчого призначення.

Література:

1. Н. Г. Копчак, О. С. Покотило, М. Д. Кухтин, М. І. Коваль. Вплив йоду на показники ліпідного профілю крові щурів різного віку при експериментальному ожирінні // Медична та клінічна хімія. – 2017. – Т. 19. - №4. – С. 123-128.
2. Korchak, N. H., Pokotylo, O. S., Kukhtyn, M. D., Yaroshenko, T. Ya., Kulitska, M. I., & Bandas, I. A. Age and sex characteristics of thyroxine and triiodothyronine content in the blood of white rats with experimental alimentary obesity under the influence of iodine // Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences. - 2018- 9(5). – P. 2392–2397.
3. М. П. Головка та ін. Удосконалення виробництва та дослідження якості хлібобулочних виробів, збагачених на йод // Технологічний аудит та резерви виробництва. – 2015. – Т.3, № 3 (23). – С. 26–29.