

УДК 637.138

Протасевич Юрій., докт. біол. наук., проф. Покотило Олег

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

ВИКОРИСТАННЯ БІОЛОГІЧНО АКТИВНОГО ЙОДУ У ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБО-БУЛОЧНИХ ВИРОБІВ

Protasevych Yuriy, Doctor of Biological Sciences, professor Pokotylo Oleh

THE USE OF BIOLOGICALLY ACTIVE IODINE IN THE TECHNOLOGY OF BAKERY PRODUCTS

Передумовою виникнення цілого ряду йододефіцитних станів є аліментарний дефіцит йоду. Він природньо зафіксований у понад 150 країнах. Внаслідок цього є дефіцит гормонів щитовидної залози [1]. Вирішення цієї глобальної проблеми має кілька шляхів: вживання йодованої солі, фармацевтичні препарати з вмістом йоду та йодування харчових продуктів. Власне останнє на сьогодні є актуальним з позиції використання таких харчових продуктів, які щоденно використовуються, є економічно доступними і технологія їх виготовлення дозволяє зберегти належний чи оптимальний вміст йоду в них після завершення приготування. В цьому плані часто використовується йодування питної води, яка безумовно посідає перше місце у вжитку серед харчових продуктів. Також сьогодні розширюється асортимент і хлібо-булочних виробів з підвищеним вмістом йоду.

Дуже важливо яку саме форму йоду вибирає виробник йодованих продуктів у технології йодування. Адже на сьогодні є неоднозначні факти або застереження щодо використання йодидів при виготовленні харчових продуктів і в подальшому при їх споживанні населенням [2].

На сьогодні в Україні і в світі вирішення проблеми йодного дефіциту добре реалізується через збагачення йодом хліба та булочних виробів. Цей напрям має значні переваги через економічну доступність і, безумовно, необхідність даного продукту харчування для щоденного споживання. Враховуючи актуальність даного питання, на кафедрі харчової біотехнології і хімії проведено дослідження впливу водного розчину біологічно активного йоду у вигляді «Йодіс-концентрату+Se» на окремі параметри в технології хлібобулочних виробів. В результаті науково і експериментально доведено можливість застосування йодовмісної біологічно активної добавки «Йодіс-K+Se» в технології хлібобулочних виробів для покращення як їх якості, так підвищення харчової і біологічної цінності.

Літературні джерела

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. Women Remain at Risk of Iodine Deficiency during Pregnancy: The Importance of Iodine Supplementation before Conception and Throughout Gestation / K. L. Hynes [et al.] // Nutrients. – 2019. – Vol. 11. – Issue 1. – P. 172.