

Галенко О. – аспірант ТММОЖП
Національний університет харчових технологій

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ШКАРАЛУПИ ПЕРЕПЕЛИНИХ ЯЄЦЬ В ТЕХНОЛОГІЇ ГЕРОДІЄТИЧНИХ ПРОДУКТІВ

Науковий керівник: д.с/г.н., професор Пешук Л.В.

Сучасна тенденція до “постаріння” населення нашої планети протягом останніх десятиліть вимагає особливої уваги у геронтологів усього світу. У розвинутих країнах світу тривалість життя в сучасних умовах складає для чоловіків 74...76 років, для жінок 80...82 роки, тоді як в Україні вона значно нижча: для чоловіків - 62, для жінок — 73 роки. На сьогодні частка людей похилого віку за даними Інституту геронтології АМН України складає 20,5 %, а до 2050 року - зросте до 38,1 %.

Основна проблема людей похилого віку – остеохондроз, системне захворювання скелету, яке характеризується втратою загальної кісткової маси, в зв'язку з чим кістки стають крихкими і ламаються навіть при невеликих навантаженнях.

За даними ВООЗ остеохондроз по значимості займає четверте місце у всьому світі після серцево-судинних, онкологічних патологій та сахарного діабету.

Основний принцип первинної профілактики і лікування остеохондрозу – перехід на адекватне харчування з достатнім надходженням кальцію, магнію, міді, цинку та інших мікроелементів, вітамінів D, A, E, C і групи B, білків і пептидів колагену, необхідних для побудови кісткової та хрящової тканин, а також хондопротекторів, що забезпечують регенерацію хрящової тканини. Добова потреба дорослої людини від 1000 до 1500 мг кальцію в засвоюваній формі, що має надходити з їжею та водою.

На сьогоднішній день спостерігається тенденція до прогресивного (до 30% від рекомендованої дози) зменшення вмісту кальцію в середньодобових раціонах різних груп населення. В щоденному харчуванні зростає частка штучних та рафінованих продуктів, що містять низьку кількість доступного кальцію. Тому щоденне споживання продуктів збагачених кальцієм є актуальним і для молодших вікових груп з метою профілактики передчасного старіння.

Метою науково-дослідної роботи є дослідження можливості використання мінеральної добавки з шкаралупи перепелиних яєць в технології геродієтичних продуктів на м'ясній основі. Використовуючи методи комп'ютерного проектування, нами розроблені рецептури варених ковбас до складу яких входять мінеральні добавки з шкаралупи курячих та перепелиних яєць, як природного джерела кальцію.

Проводяться дослідження щодо структурно-механічних та мікробіологічних показників розроблених продуктів, їх мікро- та макроелементний склад.

Розробка технологічних процесів при виробництві продуктів геродієтичного харчування – особливо відповідальний етап, так як в ході технологічної обробки має бути не тільки в максимальній мірі збережена біологічна цінність природних продуктів, але і проведено їх адаптацію до фізіологічних особливостей організму відповідного віку. Тому нами проводяться дослідження *in vitro* можливості розщеплення кальцію в шлунково-кишковому тракті та рівень його засвоєння. Використання мінеральної добавки з перепелиних яєць в кількості 1% до маси основної сировини дає можливість розробити продукт із заданим фізико-хімічним складом та досягти оптимальних показників якості.