



ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

РОЗРОБКА ТЕХНОЛІЙ СТРАВ З ЙОДОСМІСТНОЮ СИРОВИНОЮ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Призначення та сфера застосування

Розширення асортименту страв для профілактики дефіциту йоду у населення завдяки використанню йодовмісних добавок з нетрадиційної сировини. Розробка технології йодовмісної добавки з морської водорості ламінарії, страв та соусів з нею.

Важливі показники, які характеризують рівень наукового результату

Науково обґрунтовано технологію попередньої підготовки морських водоростей ламінарії для отримання йодовмісних добавок з модульованими органолептичними показниками та необхідними структурно-механічними властивостями з урахуванням технологічних властивості полісахаридів ламінарії, а саме їх здатності до набухання та утворювання драгледоподібних структур; запропоновано до використання у виробництві страв та соусів біологічно активну добавку з ламінарії, яка уявляє собою гомогенізовану пасту; вивчено фракційний склад і властивості гетерогенної системи, якою є добавка з ламінарії, механізм утворення і руйнування її структури, що дозволило оптимізувати параметри її виробництва і отримати відносно стабільну структуровану систему із заданими технологічними властивостями; досліджено механізм структуроутворення добавки з ламінарії, її реологічні характеристики. Встановлені оптимальні рецептурні композиції інгредієнтів і раціональні технологічні режими приготування страв та структурованих соусів з йодовмісними добавками з ламінарії; досліджено органолептичні та фізико-хімічні властивості страв з добавками з ламінарії; представлені дані експериментальних досліджень по визначенню біологічної активності страв з ламінарією; проведена робота з оптимізації технології страв з добавкою ламінарії з використанням методів математичного моделювання експериментів. Введення добавки ламінарії в рецептуру страв дозволить збагатити їх макро- та мікроелементами, вітамінами та цінними органічними сполуками. Встановлено, що нові страви з ламінарією, характеризується підвищеним вмістом йоду, мають високу харчову цінність та добрі споживчі показники.

Стан захисту інтелектуальної власності

Отримано 5 патентів України на корисну модель.

Основні характеристики

На основі продуктів переробки морських водоростей ламінарії розроблено йодовмісну добавку, яка використовується у складі страв здорового харчування. Розроблено рецептури і технології драгледоподібних страв та структурованих соусів з підвищеною харчовою цінністю, збагачених йодом в органічно зв'язаній формі, завдяки використанню добавки з ламінарії.

Затребуваність на ринку

Нові технології страв можуть бути реалізовані у всіх закладах ресторанного господарства, рекомендовані до споживання у профілактичному харчуванні, а також до вживання людям з йодною недостатністю, захворюваннями щитовидної залози в якості додаткового функціонального продукту харчування.

Стан роботи

Проведено дослідження фізико-хімічних, органолептичних та економічних показників усіх розроблених зразків продуктів. Оформлено нормативну документацію на йодовмісну добавку з ламінарії, страви та соуси з нею.



**Відділ нормативно-технічного
забезпечення та метрології**

65035 Україна, м. Одеса, вул. Канатна, 112,
e-mail nauka@onaft.edu.ua (для Данилової О.І.)
<http://www.onaft.edu.ua> тел./факс: +38 (048) 724-28-75, +38(048)712-41-30