

ПОЛТАВСЬКА І. О., СИДОРЕНКО Т. С., НЕКРАСОВ П. О., к. т. н.,
доц., **ПОДЛІСНА О. В.,** асп., **ПЛАХОТНА Ю. М.,** асп.

РОЗРОБКА МЕТОДІВ ОТРИМАННЯ ДІЄТИЧНИХ ЖИРІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

На сьогоднішній день у всіх розвинутих країнах світу питання здорового харчування розглядаються у ранзі державної політики [1]. В усьому світі, і в тому числі в Україні, формується нова концепція харчування, головною умовою якої є не тільки приємний смак їжі, але і її безпечність та корисність для організму людини.

Така тенденція створює попит на функціональні продукти харчування, що містять компоненти, які спрямовано позитивно впливають на здоров'я та самопочуття, що перевершує ефект від традиційних харчових продуктів, або знижують ризик виникнення різноманітних захворювань.

Однією з інновацій у цій сфері є структуровані ліпіди (СТЛ) та діацилгліцерини (ДАГ). Структуровані ліпіди – це модифіковані за структурою триацилгліцерини з оптимальним жирнокислотним складом та заданим розташуванням ацилів в молекулі [2]. У діацилгліцеринах залишки жирних кислот знаходяться у 1 та 3 положенні гліцеринового скелету.

При перетравлюванні функціональних ліпідів жирні кислоти, що входять до їх складу, не об'єднуються в хіломікрони та не запасуються в організмі людини, а перетворюються безпосередньо в енергію. Структуровані ліпіди знаходять своє застосування не тільки у функціональному, а й в медичному, зокрема парентеральному, харчуванні [3]. ДАГ можуть бути емульгатором при виробництві маргарину та майонезу [4].

На кафедрі технології жирів та продуктів бродіння було розроблено ферментативні методи отримання структурованих ліпідів, які дозволяють одержувати продукти з заданим хімічним складом. Отримані за запропонованими технологіями продукти легше очищуються та мають менше відходів, що задовольняє вимогам екологічних стандартів.

У результаті проведеної роботи досліджено вплив основних параметрів ферментативних процесів на вихід кінцевого продуктів та оптимізовано технологічні параметри виробництва жирів профілактичного призначення.

Список літератури: 1. Кочеткова А.А., Тужилкин В.И., Нестерова И.Н., Колеснов А.Ю., Войткевич Н.Д.. Функциональное питание // Вопросы питания. – 2000. – №4. 2. Akoh C. C., Min D. B. Food lipids: chemistry, nutrition, and biotechnology – New York: CRC Press, 2008. – 915 p. 3. Mi H., Porsgaard T. The metabolism of structured triacylglycerols // Progress in Lipid Research. – 2005. – Vol. 44, №6. – P. 430–448. 4. Lo S.-K., Tan C.-P., Long K., Yusoff M. S. A., Diacylglycerol Oil – Properties, Processes and Products: A Review // Food and Bioprocess Technology. – 2008. – Vol. 1, № 3. – P. 223–233.