**Володько О.М.**

Полтавський університет економіки і торгової, студентка

Науковий керівник:

Назаренко В.О., к.т.н., доцент

**НОВІ ВИДИ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ ТА ЇХ ОЦІНКА**

Необхідність виробництва функціональних продуктів обумовлена недостатньою кількістю необхідних людині поживних речовин в сучасних харчових продуктах. Саме вони дозволяють забезпечити людину необхідними біологічно активними речовинами: амінокислотами, антиоксидантами, комплексом вітамінів мікроелементів та ін. Функціональні продукти, як правило, мають лікувально-профілактичну дію. Їх виробництво тісно пов’язане з впровадженням концепції здорового харчування.

Метою та задачами дослідження була товарознавча характеристика споживних властивостей і оцінка якості функціональних продуктів з гідробіонтів.

До функціональних продуктів з гідробіонтів відносяться такі збагачувачі для рибних товарів як «Вітацель», «Майсол-90», селен, посічені напівфабрикати спеціального призначення, рибні пресерви в спеціальних соусах і заливках, рибні консерви зі збагачувачами, альгінова ікра, білкова ікра. В якості об’єкта дослідження була вибрана альгінова ікра, яку нещодавно почали пропонувати споживачеві в роздрібній торговельній мережі м. Полтава.

Альгінова ікра виготовляється із бурих морських водоростей (ламінарії). Її біохімічний склад характеризується великою кількістю біологічно активних речовин: альгінової кислоти та її солей (альгінатів), йоду, вітамінів. Вона є функціональним продуктом харчування, тобто має оздоровчий ефект, зв’язує та виводить із організму важкі метали, радіонукліди, а також знижує рівень холестерину в крові, нормалізує роботу органів шлунково-кишкового тракту, покращує обмін речовин, підтримуючи баланс мікро- та макроелементів в організмі. Дослідження корисності альгінової ікри показали, що при регулярному її вживанні протягом декади із організму виводиться свинець, радіоактивний цезій та стронцій.

Харчова цінність альгінової ікри характеризується вмістом, г/100 г: білків – 11.0, жирів – 1.5, вуглеводів – 5.5 з енергетичною цінністю 11.5 ккал / 100 г. Вміст вітамінів і мінеральних речовин, мг в 100 г продукту в середньому становить: С – 100, В1 – 0.2, В2 – 0.16, РР – 2.5, А – 0.03; фосфору– 200, кальцію – 300, магнію – 30, калію – 335, натрію – 10, заліза – 6.1, марганцю – 50, йоду – 50, фтору – 430, сірки – 190. Основними лікувально-профілактичними речовинами ікри є альгінати.

Для дослідження рівня якості було вибрано чотири зразки альгінової ікри. Червона (ТМ «Далекосхідна») і чорна (ТМ «Азовська») ікра альгінова, виробництва ТОВ «АРИСТЕЙ-ЮГ», м. Дніпропетровськ. Та червона (ТМ «Жемчуг Крыма») і чорна (ТМ «РОСИНТЕХ») ікра альгінова, виробництва ПП «РОСИНТЕХ», м. Сімферополь.

Дослідження якості проводили органолептичними методами відповідно до ГОСТ 7631, фізико-хімічними – відповідно ГОСТ 7636 та за 10 баловою шкалою.

За результатами органолептичної оцінки всі досліджені зразки мали відповідний колір, консистенція була желеподібною, смак та запах дуже віддалено нагадував відповідні показники натуральної ікри. В продукції торгових марок «Далекосхідна» та «Азовська» консистенція більше нагадувала справжню, ніж у ікри сімферопольського виробництва. Крім того, в чорній альгіновій ікрі виробництва ТОВ «Росинтех» відчувався присмак окисленого жиру. У всіх зразках був виражений солоний смак. Визначення фізико-хімічних показників показало, що вся досліджена продукція мала завищену масову частку вологи (82,9-89,9). Масова частка кухонної солі і кислотність у всіх зразках відповідали встановленим нормам.

За сумою отриманих балів оцінювали рівень якості альгінової ікри. Як свідчать результати вищий рівень якості у продукції виготовленої ТОВ «АРИСТЕЙ-ЮГ» - 8,2-8,3 бала, поступається їй як ікра червона, так і чорна севастопольського виробництва - 6,95 бала та 6,55 бала відповідно.

Таким чином, проведені дослідження показали, що альгінова ікра є ціннім лікувально-профілактичним продуктом. Проте її органолептичні властивості значно поступаються натуральній ікрі риб. Ікра різних виробників відрізняється за рівнем якості і не відповідає встановленим вимогам за масовою часткою вологи. Вітчизняним розробникам необхідно працювати над поліпшенням. її смаку та консистенції та посилити контроль за якістю.

Споживачі не ознайомлені з особливостями споживних властивостей альгінової ікри, тому доцільною є інформаційна підтримка цієї продукції як безпосередньо в магазинах, так і в ЗМІ.