

А. Ю. Семёнова, О. Ю. Петров

Марийский государственный университет, г. Йошкар-Ола

В. Л. Бердников

МПЗ «Советский», Республика Марий Эл

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ И ТЕХНОЛОГИИ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПРОДУКТА ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Республика Марий Эл относится к биогеохимическим регионам с выраженным дефицитом йода в окружающей среде, что приводит к йоддефицитным заболеваниям, характеризующимся высокой распространенностью и серьезными клиническими последствиями. В настоящее время разработано множество способов восполнения дефицита йода в рационе питания путем введения в пищевые продукты добавок, содержащих этот элемент. Но большинство из них малоэффективны вследствие низкой активности йода и существенных его потерь при длительном хранении. На сегодняшний день наиболее перспективным способом профилактики йодной недостаточности является биологический способ, то есть обеспечение населения продуктами с содержанием природной формы этого микроэлемента. При введении нутриентов в процессе производства можно придать продукту функциональную направленность, т. е. выработать его с заданным компонентным составом и усилить его лечебно-профилактическое действие. В связи с этим предлагается способ коррекции йодной недостаточности посредством создания полуфабриката, обогащенного органической формой йода, на основе рецептуры шпикачек из мяса птицы с добавлением ламинарии в гидратированном виде. Введение ламинарии в рецептуру шпикачек на уровне 0,3; 0,5 и 0,7 кг на 100 кг основного сырья позволит обеспечить в 100 г полуфабриката содержание не менее 100 % суточной потребности в йоде взрослого человека.

Ключевые слова: эндемический зоб, дефицит йода, мясо птицы, мясные продукты, йодсодержащая добавка, органическая форма йода, лечебно-профилактический продукт, рецептура, технология шпикачек.

Mari El Republic refers to biogeochemical provinces, with severe iodine deficiency in the environment and the resulting iodine deficiency disorders characterized by high prevalence and serious clinical consequences. There are currently many ways to replenish iodine deficiency in the diet by introducing into the food supplements containing the element. But, most of them are inefficient due to low activity of iodine and significant losses during its storage.

The most promising way to prevent iodine deficiency in the present conditions, is a biological process that is providing the population with products containing natural form of this trace element.

With the introduction of nutrients in the manufacturing process can make the product functional orientation, ie to develop

it with the specified component composition and enhance its therapeutic and preventive action.

In this connection, a method for correction of iodine deficiency by providing an organic semi-enriched form of iodine-based formulation shpikachek poultry with added hydrated form kelp.

Introduction Laminaria shpikachek formulated at 0,3; 0,5; and 0,7 kg per 100 kg of the basic raw material, allow to provide 100 g of semifinished content of not less than 100 % of the daily need of an adult human in iodine.

Keywords: endemic goiter, iodine deficiency, poultry meat, meat products, iodine containing food additive, organic form of iodine, therapeutic and preventive product, formulation, technology of sausage.