

АЛЬГІНАТ НАТРІЮ У ПРОДУКТАХ ХАРЧУВАННЯ

Калина В.С., Тарабара М.В.,

Дніпровський державний аграрно-економічний університет

Альгінат натрію – це полісахарид природного походження, одержаний із коричневих водоростей роду *Laminaria* і *Macrocectis*. Альгінат відноситься до розчинних харчових волокон, у результаті його засвоєння зменшується рівень глюкози й холестеролу крові. Крім того, споживання альгінатів надає відчуття насиченості і у такий спосіб зменшує почуття голоду. Низькомолекулярні альгінати володіють пребіотичним ефектом, збільшуючи популяцію біфідобактерій і зменшують рівень патогенних мікроорганізмів. Споживання альгінатів покращує здоров'я людини шляхом зменшення швидкості розщеплення їжі в кишечнику, позитивного впливу на його мікрофлору, поліпшення бар'єрної функції слизової оболонки кишечника, сприяє виведенню радіонуклідів з організму, а також зниженню артеріального тиску [1].

Альгінати здатні формувати однорідні розчини з різними властивостями, створювати стійкі до нагрівання й охолодження гелі, що робить цю речовину ефективною у виробництві різної продукції. Унікальною властивістю альгінатів є їхня здатність утворювати термостабільні драгли, які утворюються за кімнатної температури внаслідок взаємодії з кальцієм у кислому середовищі. Крім драглеутворення іншими важливими властивостями альгінатів вважається здатність виконувати функції загущувача і стабілізатора [2].

Досвід використання альгінату натрію в Україні заключається в реалізації новітніх технологій одержання імітованої ікри осетрових та лососевих порід риб, а також реструктурованих харчових продуктів із дині, грибів і т.і. [3].

Створення гранульованих продуктів на основі натрію альгінату з використанням фруктових-овочевих соків дозволить суттєво розширити асортимент десертної продукції та збільшити її харчову цінність.

Експертний комітет з використання харчових добавок FAO (JECFA) рекомендує в пункті «допустима середньодобова доза споживання альгінатів натрію» вказувати «не приводиться», що є найбільш безпечним рівнем у токсикологічній класифікації [4].

Список літератури:

1. Stephen A.M. Food polysaccharides and their applications. 2th йdition. Edited by // A.M. Stephen, G.O. Philips, P.A. Williams, 2006. – CRC Press: Boca Raton. – 752 p.
2. Food Stabilisers, Thickeners and Gelling Agents. Edited by / A. Imeson // – 2010. – Wiley – Blackwell: Oxford. – 368 p.
3. Пестина, А. А. Технология реструктурированного полуфабриката из дыни: дис. ... канд. техн. наук: 05.18.16 / Пестина Анна Александровна. – Х., 2009. – 177 с.
4. Venugopal V. Marine Polysaccharides: food applications / V. Venugopal // CRC Press: Boca Raton. – 2011. – 372 p.