

X-20

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БУРОЙ ВОДОРΟΣЛИ ФУКУС ДЛЯ СОЗДАНИЯ
ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ****И. М. Почицкая, Е. С. Красовская**

*РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»,
220037, Республика Беларусь, г. Минск, ул. Козлова, 29
E-mail: pochitskaja@yandex.ru*

На фоне роста заболеваемости населения наблюдается увеличение спроса на продукты функционального назначения.

Среди таких продуктов важная роль принадлежит продуктам на основе рыбного сырья, поскольку мясо рыбы является источником полноценного белка, содержит ненасыщенные жирные кислоты, хорошо усваивается.

В качестве функциональной добавки представляет интерес морская бурая водоросль фукус (*fucus vesiculosus*). Выбор морской водоросли фукус для обогащения продуктов на рыбной основе обусловлен уникальным химическим составом и полезными свойствами отдельных компонентов [1]. Фукус богат микро- и макроэлементами, витаминами, содержит биологически активные вещества: полисахариды, полиненасыщенные жирные кислоты, пектины, глюканы, фукоиданы, лигнины, альгиновую кислоту, маннит, стерины растительного происхождения, фенольные соединения, производные хлорофилла, ферменты [2].

Несмотря на то что в Республике Беларусь активно развивается прудовое рыбоводство, потребление рыбы составляет 13–16 кг на человека в год, что ниже рекомендуемой медицинской нормы (16–24 кг) [3].

В этой связи актуальной является разработка продуктов функциональной направленности на основе рыбного сырья.

В результате проведенной работы разработаны научно обоснованные, сбалансированные составы паст и паштетов рыбных с фукусом, установлены дозировки внесения рыбного сырья, фукуса, корректирующих вкусовых добавок (грибов, моркови, льняного жмыха); определены критерии потребительских предпочтений при выборе паст и паштетов рыбных с фукусом.

Разработана научно обоснованная технология производства паст и паштетов рыбных с фукусом с учетом потребительских предпочтений, соответствующих профилю «идеального» продукта, обладающих функциональным действием на системы организма.

Проведенные медико-биологические исследования на экспериментальных животных разработанных рыбных продуктов, обогащенных водорослью фукус, показали положительные эффекты при лечении антибиотик-ассоциированного дисбактериоза кишечника.

Разработка новых продуктов питания на основе рыбного сырья с использованием морской водоросли фукус в качестве биологически активной добавки способствует насыщению рынка полезными продуктами, обладающими функциональными свойствами, улучшению здоровья населения и повышению качества жизни.

Библиографический список

1. Гусева Л.Б., Корниенко Н.Л. Биологическая ценность рыбных продуктов и способы ее повышения // Научные труды Дальрыбвтуза. – Владивосток, 2015. – Т. 34. – С. 116–121.
2. Клиндух М.П., Облучинская Е.Д. Сравнительное исследование химического состава бурых водорослей *Fucus vesiculosus* и *Ascophyllum nodosum* // Вестник МГТУ. 2013. Т. 16, № 3. С. 466–471. 4
3. Рациональные нормы потребления пищевых продуктов [Электронный ресурс] // Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию. – Режим доступа: <http://www.new.belproduct.com/o-centre/struktura/rup-nauchno-prakticheskiy-centr-nacionalnoy-akademii-nauk-belarusi-po-prodovolstviu/otdel-pitaniya/racionalnye-normy-potrebleniya-pishhevyh-produktov.html>. – Дата доступа: 20.10.2022.