

**ІННОВАЦІЇ У ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКТІВ
ХАРУВАННЯ ДЛЯ ДОВГОЛІТТЯ**
**INNOVATIONS IN PRODUCTION TECHNOLOGY OF NUTRITION
PRODUCTS FOR LONGEVITY**

Л. В. Пешук, О. О. Галенко, Х. В. Ліпка

L. V. Peshuk, O. A. Halenko, Kh. V. Lipka

Національний університет харчових технологій, Київ

Актуальність роботи полягає в обґрунтуванні вибору малоцінної м'ясної сировини в якості матриці для зв'язування іонів кальцію. З метою збільшення кількості функціональних груп в цій сировині з літературних джерел обрано безпечний, ефективний та доступний в Україні ферментний препарат "Коллагеназа харчова". Було визначено раціональні параметри рН середовища, температури, тривалості, гідромодуля середовища та кількості ферментного препарату для ефективного протеолізу на модельних системах.

Методом повного факторного експерименту з подальшим математичним моделюванням у проблемно орієнтованому пакеті MathCad розроблено математичну модель залежності тривалості та температури протеолізу. Параметром оптимізації був обраний показник вмісту амінного азоту в отриманому гідролізаті рубця великої рогатої худоби (ВРХ). Проведено дослідження та отримано підтвердження отриманих даних в модельних середовищах при протеолізі субпродуктів II категорії (рубець ВРХ).

Результати рекомендуємо застосовувати у виробництві геродієтичних м'ясних продуктів харчування. Розробка дає змогу здешевити готовий продукт, збагатити його мікронутрієнтами та покращити його перетравлюваність організмом людини.