

РЕЦЕНЗІЯ

на монографію к.т.н., доц. Біленької І.Р., к.т.н., ст. викл. Лазаренко Н.А.

«HEALTH PRODUCTS BASED ON JERUSALEM ARTICHOKES AND INDICATORS OF ITS QUALITY»

Харчування населення належить до найважливіших чинників, що визначають здоров'я нації, її потенціал та перспективи розвитку. Здорове харчування є запорукою активного довголіття, підвищення опірності організму до несприятливих впливів довкілля, ключовою умовою якості життя людини.

Недостатня забезпеченість організму біологічно активними речовинами є одним із чинників розвитку й ускладнення перебігу багатьох захворювань. У зв'язку зі зменшенням споживання БАП спостерігається надлишкове споживання жирів, зокрема насичених, цукру й солі, внаслідок чого збільшується кількість серцево-судинних захворювань, цукрового діабету, захворювань шлунково-кишкового тракту та ін.

У монографії показано, що згідно з тенденціями розвитку харчової індустрії актуальними є наукові та практичні дослідження, спрямовані на розширення асортименту оздоровчих продуктів харчування, які містять корисну мікрофлору – ферментовані продукти, або продукти з вмістом «пребіотиків» – неперетравлювальних компонентів їжі, до числа яких належать фруктоолігосахариди, інулін, лактулоза, пектини, харчові волокна та інші речовини, які допомагають підтримувати необхідну рівновагу кишкової мікрофлори, стимулюють розвиток і метаболічну активність однієї або декількох груп власних бактерій в організмі людини.

Топінамбур містить інулін, пектин, клітковину, білок, широкий набір мінеральних речовин (калій, кальцій, марганець та ін.). За вмістом вітамінів С, В₁, В₂, а також за вмістом заліза, кремнію, цинку топінамбур перевищує картоплю, моркву, буряк майже в 3 рази. Однак, в очищеному топінамбурі у присутності кисню повітря під дією ферменту поліфенолоксидази відбувається окислення фенольних сполук з утворенням темнозабарвлених речовин, що

значно псує колір готового продукту. У зв'язку з цим актуальним є пошук технологічних прийомів та розробка технологій, що дозволяють отримати продукти з топінамбура високої якості.

Наукова новизна, що підтверджена комплексом аналітичних та експериментальних досліджень, полягає у встановленні ряду закономірностей процесів підготовки сировини до ферментації.

Монографія включає науково обгрунтовані технології виробництва ферментованих соків та пастоподібних виробів на основі топінамбура, дозволяє розширити асортимент оздоровчого та функціонального харчування для ресторанів, включаючи мережі харчування санаторіїв, профілакторіїв, SPA-центрів тощо. Реальність та обгрунтованість технологічних підходів надає роботі практичну значущість.

Структура та зміст наукової праці відповідає вимогам до оформлення монографії і може бути рекомендована до друку.

Доктор технічних наук, професор
кафедри біоінженерії і води,
Одеської національної академії
харчових технологій
Міністерство освіти і науки України



А.Т. Безусова
засвідчує
Інженер, відділу кадрів
М.Т. Бірюшова
01. 2024р.

А.Т. Безусов