



КОРЗИНА

Всего в корзине: **1** публ.
на сумму: **1500** руб.

[Содержание корзины](#)

ПОИСК



ИНФОРМАЦИЯ О ПУБЛИКАЦИИ

eLIBRARY ID: 44180110

DOI: 10.24411/0235-2486-2020-10128

ОБОГАЩЕНИЕ ПИЩИ ОРГАНИЧЕСКИМ ЙОДОМ С ЦЕЛЬЮ ПРОФИЛАКТИКИ БОЛЕЗНЕЙ ЩИТОВИДНОЙ ЖЕЛЕЗЫ

ТУЛЯКОВА ТАТЬЯНА ВЛАДИМИРОВНА ¹, ШИБАНОВ ЕГОР ИГОРЕВИЧ ¹, ШИБАНОВА АННА АНАТОЛЬЕВНА ²

¹ Московский государственный университет пищевой промышленности, 125080, Москва, Волоколамское шоссе, д. 11

² Московская академия Следственного комитета Российской Федерации, 115172, Москва, Новоспасский пер., д. 11с2

Тип: статья в журнале - научная статья Язык: русский

Номер: 11 Год: 2020 Страницы: 52-57

удК: 620(075.8)

ЖУРНАЛ:

ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ
Издательство: Издательство "Пищевая промышленность" (Москва)
ISSN: 0235-2486

КЛЮЧЕВЫЕ СЛОВА:

ОБОГАЩЕНИЕ, ЙОДОДЕФИЦИТ, ЙОД, ЩИТОВИДНАЯ ЖЕЛЕЗА, ПРОФИЛАКТИКА, КОЛБАСНОЕ ИЗДЕЛИЕ

АННОТАЦИЯ:

Известно, что нехватка в рационе питания человека йода приводит к появлению болезней щитовидной железы, отставанию физического и умственного развития у детей, снижению памяти, умственной работоспособности, депрессиям и проблемам с репродуктивной функцией. Для профилактики йододефицитных состояний целесообразно обогащать пищевые продукты источниками йода. Чаще всего в качестве такого источника используется пищевая соль, обогащенная солями йода (например, йодидом или йодатом калия). Однако использование такого источника не всегда целесообразно, так как йод - крайне летучий элемент и быстро разрушается при воздействии влажности, света и высоких температур. Авторами предлагается обогащение пищевых продуктов массового потребления органическим йодом искусственного происхождения. Для выбора популярного у потребителей пищевого продукта были проведены маркетинговые исследования, идентифицированы и структурированы требования покупателей к пищевым продуктам массового потребления...

РОССИЙСКИЙ ИНДЕКС
НАУЧНОГО ЦИТИРОВАНИЯ
Science Index

ИНСТРУМЕНТЫ

- [Просмотреть оглавление выпуска](#)
- [Список статей в Google Академия, цитирующих данную](#)
- [Добавить публикацию в подборку:](#)

[О СОЗДАНИИ ЕДИНОГО АГРЕГА](#)

- [Данная публикация входит в список моих работ](#)
- [Редактировать Вашу заметку к публикации](#)
- [Обсудить эту публикацию с другими читателями](#)
- [Добавить ссылку на полный текст этой публикации](#)
- [Показать все публикации этих авторов](#)
- [Найти близкие по тематике публикации](#)

С. 52-57 УДК: 620(075.8)
DOI: 10.24411/0235-2486-2020-10128

Ключевые слова

обогащение, йододефицит, йод, щитовидная железа, профилактика, колбасное изделие

Реферат

Известно, что нехватка в рационе питания человека йода приводит к появлению болезней щитовидной железы, отставанию физического и умственного развития у детей, снижению памяти, умственной работоспособности, депрессиям и проблемам с репродуктивной функцией. Для профилактики йододефицитных состояний целесообразно обогащать пищевые продукты источниками йода. Чаще всего в качестве такого источника используется пищевая соль, обогащенная солями йода (например, йодидом или йодатом калия). Однако использование такого источника не всегда целесообразно, так как йод - крайне летучий элемент и быстро разрушается при воздействии влажности, света и высоких температур. Авторами предлагается обогащение пищевых продуктов массового потребления органическим йодом искусственного происхождения. Для выбора популярного у потребителей пищевого продукта были проведены маркетинговые исследования, идентифицированы и структурированы требования покупателей к пищевым продуктам массового потребления. Результаты этого исследования позволили разработать концепцию нового пищевого продукта массового потребления, а именно вареного колбасного изделия, обогащенного органическим йодом дозированного веса (600-900 г), при разработке которого необходимо обратить внимание на выбор упаковки. С использованием клиентоориентированного метода проектирования пищевых продуктов и с учетом выявленных потребительских предпочтений была разработана рецептура нового специализированного колбасного изделия профилактического назначения. В качестве источника йода был выбран йодказеин, и произведен расчет его необходимой закладки. Для расчета массовой доли йода были приняты средняя масса порции изделия колбасного вареного 35 г и суточная норма потребления йода для мужчин и женщин 50 мкг. В результате была установлена норма - 0,14 мг на 100 г готового продукта. С учетом рекомендуемого выхода продукта и среднего процентного содержания йода в йодказеине норма закладки йодказеина на 100 кг сырья составила 2 г. Для реализации технологии производства нового колбасного изделия была проанализирована традиционная технология производства колбасных вареных изделий на одном из мясокомбинатов с целью выявления наиболее часто возникающих нарушений технологического процесса, приводящих к снижению качества колбасных изделий и возникновению опасных факторов, увеличивающих риск получения небезопасного продукта. Установлено, что риск возникновения опасных факторов можно снизить до допустимого уровня за счет использования существующей на мясокомбинате системы менеджмента безопасности, основанной на принципах НАССР, контролируя процесс традиционными методами. Для устранения факторов, снижающих потребительские свойства продукта, был разработан и внедрен метод БИК-анализа сырья и сырьевых ингредиентов с использованием аппарата Spectra Star 2200 RTW. С использованием разработанной концепции и интегрированного метода контроля сырья и управления качеством изделий