

Розробкою харчових продуктів, що стануть альтернативою традиційній калорійній їжі, нині займаються на кафедрі харчових технологій Луганського національного університету разом з колегами з Інституту біології південних морів ім. О. О. Ковалевського НАН України та Харківського державного університету харчування й торгівлі. Розробки присвячені розв'язанню проблеми збагачення раціону сучасної людини, учені прагнуть забезпечити оптимальну для здоров'я наявність у раціоні незамінних амінокислот, вітамінів, мінеральних речовин, зокрема йоду.

Спочатку в лабораторії отримали натуральні дієтичні добавки, які містять необхідні організму макро-, мікроелементи та вітаміни в легко засвоюваній формі. Саме ці добавки й використовують учені для створення нових продуктів з підвищеною харчовою цінністю. Тож на сьогодні в лабораторії університету, крім експериментальних житньо-пшеничних булочок з компонентами білка мідій, є соуси з вітамінами, що містяться у водоростях, та інші продукти.

Випуск експериментальних партій розроблених продуктів та впровадження їх у виробництво заплановано за два роки. За цей час асортимент корисних харчових продуктів науковці мають намір істотно розширити (*Особова О. Вчені печуть булочки з мідій // Урядовий кур'єр (<http://ukurier.gov.ua/uk/news/vcheni-pechut-bulochki-z-midij/p/>). – 2012. – 25.01).*