**Вплив технологічної обробки на мінеральний склад харчових продуктів**

При технологічній переробці харчової сировини зменшується вміст мінеральних речовин (крім випадків з додаванням харчової солі)

При цьому частина мінеральних речовин (МР) втрачається з відходами. Наприклад, при одер­жанні круп і борошна після обробки зерна вміст МР зменшується так як у вида­лених оболонках і зародку цих компонентів більше, ніж у цілому зерні.

Так, в зерні пшениці і жита вміст вільних елементів складає біля 1,7%. а в борошні в/с - 0,5%, обойному - 1,5%.

При очищенні овочів і картоплі втрачається 10-30% МР.

Якщо їх піддають тепловій кулінарній обробці, то в залежності від техно­логії (варіння, тушкування, смаження) втрачається від 5 до 30%.

М'ясні, рибні і пташині продукти, в основному, втрачають макроелементи (Са і Р) при відділенні м'якоті від кісток.

При тепловій кулінарній обробці (варіння, смаження, тушкування) м'ясо втрачає від 5 до 50% МР. Але якщо обробку вести в присутності кісток, вміст Са можливо підвищити на 20%.

В технологічних процесах за рахунок неякісного металу устаткування в кінцевий продукт може переходити деяка кількість металу. Так, при виробництві хліба під час тістоприготування в результаті його контакту з устаткуванням вміст заліза може підвищуватися до 30%. Це процес небажаний, оскільки із за­лізом можуть переходити і токсичні елементи, які є в цьому металі устаткуван­ня.

При зберіганні консервів у жерстяних банках в продукт можуть переходити такі токсичні елементи як свинець, олово, кадмій. Але це відбува­ється у разі неякісного припою, чи порушенні захисного шару лаку.