

Шукин Павел Олегович

канд. техн. наук, начальник отдела
инновационных проектов

Васильев Алексей Сергеевич

канд. техн. наук, доцент
ФГБОУ ВО «Петрозаводский государственный университет»
г. Петрозаводск, Республика Карелия

НЕКОТОРЫЕ ОЦЕНКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Аннотация: продукты быстрого питания являются инновационными, их производство развито за рубежом и развивается в России. По мнению авторов, необходимо усилить внимание к качеству и безопасности таких продуктов.

Ключевые слова: продовольственная безопасность, пищевые продукты, пищевые ингредиенты, продукты быстрого приготовления.

В рамках изучения проблему продовольственной безопасности изучается и безопасность использования продуктов быстрого приготовления, производство которых активно развито за рубежом и развивается в России. Такие продукты актуальны для людей с ограничением времени на приготовление пищи, для туристов, командированных, работающих вахтовым методом, людей с ограниченными возможностями и др. Сказывается при этом современный ритм жизнедеятельности, напряженный образ жизни, когда порой отсутствуют условия или ограничено время для полноценных завтраков, обедов, ужинов, их часто заменяют «перекусами», «деловыми обедами» и др. [1; 2].

Свою роль при этом имеет как активная пропаганда продуктов быстрого питания, так и активное формирование сети организаций, где они продаются. Доходит до абсурда: с одной стороны, рекламируется «перекус на бегу», с другой – рекламируются лекарства для устранения последствий таких «перекусов».

Считая продукты быстрого питания инновационными и отмечая необходимым развитие этой отрасли питания, нельзя не остановиться на том, что, несмотря на активную рекламу этих продуктов, необходимо усиление внимания качеству и безопасности пищевых продуктов быстрого приготовления.

Вначале остановимся на многочисленной и качественной рекламе этих продуктов, например, супов. Почти дословно приведем рекламу [3]: «Готовые супы приносят свободу в повседневную жизнь. Различные горячие супы, естественно, входят в наш финский зимний обеденный стол. Горячий суп согревает и наполняет желудок, но все-таки может быть очень легким вариантом еды. Готовые супы «Valio» – это быстрый и простой способ создать теплую пищу в середине повседневной спешки или как часть ужина в выходные дни; только подогреть – и блюдо готово к употреблению. Все готовые супы – хороши на вкус, легкие и без лактозы: они готовятся из чистого и подлинного сырья. В выбор входят четыре вкуса: овощной суп-пюре, суп из лисичек, три сырных супа из томатов и козьего сыра. Даже хороший вкус можно ободрить и из легкого супа можно легко сделать основное блюдо. Тот же самый суп, который сам по себе может быть подходящим обедом на рабочем месте, превращается в более сытный с разнообразными вкусными добавками. В овощном супе-пюре «Valio» 50% овощей. В него можно добавить на свой вкус, например, кусочки мяса, креветки или сухарики. Травы и специи добавляют новые вкусы». Пусть нам простят неточности перевода, но мы не могли не привести и еще одну замечательную рекламу супов из названной работы: «Суп всегда хорошая идея. Суп – это решение для еды, которое подходит для всех возрастов. Даже ребенок может подогреть готовый суп и при желании добавить в него различные добавки».

Еще один образец рекламы [4]: «Супы – это хорошая, дешевая и многосторонняя повседневная еда для детей и взрослых. Ассортимент «Saarioinen» включает в себя широкий спектр традиционных классических рецептов, таких как суп из лосося, различные овощные супы и более сливочные и вкусные альтернативы. ... Супы «Saarioinen» – это легкие и быстрые альтернативы обедам. Управление

весом никогда не должно быть голодным курсом, потому что тогда оно часто остается незавершённым. ... Если вы спешите или не успели взять перекус с собой, быстрое и простое решение на обед – это готовый суп».

Рассмотрев эту информацию, мы сошли необходимым привести данные из финской прессы [5], где сравнили содержимое десяти готовых продуктов.

Томатный суп фирмы «Knorr» с сыром маскарпоне. В нем 42% томатов, 2% маскарпоне, насыщенный жир: 47% общего жира, калории на дозу: 105 ккал. Выдержка из обзора: «Меньше энергии, чем в яблоке».

Куриный суп фирмы «Koskikylä», 9% куриное мясо, насыщенный жир: 56% общего жира, калории на дозу: 219 ккал. Выдержка из обзора «Мало кури».

Суп из фарша фирмы «Pirkka», 7,5% говядины, насыщенный жир: 50% общего, калория 150 ккал. Выдержка из рейтинга: «Подходит для перекуса»

Овощной суп-пюре фирмы «Rainbow», 58% овощей, насыщенный жир: 57% общего жира, калории 285 ккал. Выдержка из «Лучший в сравнении».

Сосисочный суп фирмы «Saarioinen», 15% пищевой колбасы, насыщенный жир: 40% общего жира, калории 240. Выдержка из рейтинга: «Больше всего соли».

Лососевый суп фирмы «Kokkikartano». В нем 17% лосося, насыщенный жир: 42% общего жира, калории 315 ккал. Выдержка из рейтинга: «Много лосося».

Суп из лисичек «Виола» фирмы «Valio»: 5% лисичек, насыщенный жир: 54% общего жира, калории: 225. Выдержка из рейтинга: «Самый худший в сравнении».

Традиционный гороховый суп «Jalostaja»: 30% гороха, 5% мяса, насыщенный жир: 32% общего жира, калории: 200. Выдержка из обзора: «Много соли и белка».

Суп из шпината фирмы «Apetit»: 11% шпината, насыщенный жир: 66% общего жира, калории 240. Выдержка из рейтинга: «Меньше всего соли».

Овощной гороховый суп фирмы «Kumppi»: 27% гороха, насыщенный жир: 33% общего жира, калории 160. Выдержка из обзора: «Много соли и белка».

В большинстве рассмотренных продуктов насыщенного жира было больше, чем в рекомендациях по питанию. Согласно им твердый жир должен составлять одну треть от общего количества жира в продуктах. Отмечено, что в готовой пище было слишком много соли.

Таким образом, продукты быстрого приготовления порой безальтернативны, объемы их потребления растут и, именно поэтому, должны быть безопасны для организма пользователей, обеспечивая их качественной продукцией и помимо калорийности обеспечивать их необходимыми минералами и витаминами.

Работа выполнена при поддержке Минобрнауки РФ по теме «Исследование и разработка сквозной технологии производства функциональных пищевых продуктов для обеспечения пищевой безопасности северных территорий РФ» (идентификатор проекта – RFMEFI57717X0264).

Список литературы

1. Шегельман И.Р. Новые решения для сквозных технологий производства пищевых продуктов быстрого приготовления / И.Р. Шегельман, В.В. Вапиров, А.С. Васильев //Приоритетные направления развития образования и науки: Сборник материалов III Международной научно-практической конференции / Редколлегия: О.Н. Широков [и др.]. – 2017. – С. 209–211.

2. Шегельман И.Р. Некоторые направления разработки изобретений для производства пищевых продуктов быстрого приготовления / И.Р. Шегельман, В.В. Вапиров, А.С. Васильев // Научные исследования: теория, методика и практика: Сборник материалов III Международной научно-практической конференции. В 2-х т. / Редколлегия: О.Н. Широков [и др.]. – 2017. – С. 249–251.

3. Valio 2017. Valmiit keitot tuovat varautta arkeen. 1.3.2017 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.valio.fi/tuotteet/artikkeli/valmiit-keitot-tuovat-varautta-arkeen/>

4. Keitot – vaihtoehto kevyempään ruokavalioon [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.saarioinen.fi/tuotteet/tuoteteemat/keitot-maistuvat/>

5. Mettänen H. 2015. Kuluttaja-lehden vertailussa valmiskeitot: «Vähemmän energiaa kuin omenassa». 28.01.2015 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.mtv.fi/lifestyle/makuja/artikkeli/kuluttaja-lehden-vertailussa-valmiskeitot-vahemman-energiaa-kuin-omenassa/4734100#gs.KNCyWqs>