

Штыков Алексей Сергеевич

соискатель, заместитель начальника управления
ФГБОУ ВО «Петрозаводский государственный университет»
г. Петрозаводск, Республика Карелия

О МЕТОДИКЕ АНАЛИЗА МИРОВОГО ОПЫТА СОЗДАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Аннотация: методика анализа мирового опыта создания функциональных пищевых продуктов должна быть направлена на изучение фундаментальных проблем пищи и питания как основы создания современных пищевых технологий. Результаты анализа должны составлять рекомендации по производству продуктов питания из российского сырья по своим функциональным качествам, находящимся на уровне мировых аналогов.

Ключевые слова: пищевые технологии, функциональные пищевые продукты.

В работе показано, что методика анализа мирового опыта создания функциональных пищевых продуктов должна быть направлена на изучение фундаментальных проблем пищи и питания как основы создания современных пищевых технологий. Он должен обеспечить достижение следующих результатов [1; 2]:

– представление взаимосвязи здоровья и питания; значения основных макро- и микронутриентов, а также минорных компонентов пищи в питании человека; положений основных теорий и концепций питания;

– формирование базы знаний о нормах физиологических потребностей человека в пищевых веществах и энергии; основах рационального питания; требований к построению диет;

– понимание роли продуктов функционального питания в профилактике заболеваний и поддержании гомеостаза человека и специфики действия функциональных пищевых ингредиентов различных групп;

– анализ структуры питания населения и современные тенденции создания продуктов функционального питания, обоснование выбора пищевых продуктов

для составления рациона здорового и больного человека; применение знаний при разработке новых видов продуктов функционального питания;

- анализ компонентов, обеспечивающих функциональные свойства продукта;

- оценку потребности в пищевых веществах и энергии различных групп населения, составление рационов для конкретной группы населения.

Важным направлением развития государственной политики в области продовольственной безопасности является создание инновационных натуральных продуктов питания на основе ингредиентов, создаваемых на территории Российской Федерации, как запрос общества на удовлетворение его потребностей в качественной и натуральной пище. Одновременно, данное направление является важным для осуществления продовольственной независимости от иностранных производителей и реализации политики импортозамещения. Все этапы производства по создаваемой, в рамках настоящего проекта, технологии находятся в Российской Федерации, что гарантирует полное импортозамещение, а также обеспечивает пищевую безопасность РФ. Отдельно стоит учесть существующие проекты РФ по развитию северных территорий и Арктики, следовательно, эта группа проектов является важной фокус группой в контексте перемещения туда гражданских и военных лиц, что ставит проблему питания и здоровья сбережения во главу угла. Настоящий проект направлен на решение этой проблемы для минимизации факторов риска заболеваемости ввиду неправильного питания.

Анализ должен соответствовать Стратегии научно-технологического развития Российской Федерации в направлении создания безопасных и качественных, в том числе функциональных, продуктов питания (пункт 20 подпункт г). Его актуальность заключается в том, что создаваемые технологии в анализируемой сфере носит стратегический характер, а результаты анализа должны составлять рекомендации по производству продуктов питания из российского сырья по своим функциональным качествам, находящимся на уровне мировых аналогов и быть научно обоснованными для приготовления продуктов с оптимальным составом для жителей северных территорий РФ и Арктики.

Список литературы

1. Шегельман И.Р. К вопросу выбора направлений исследований по разработке сквозных технологий производства функциональных пищевых продуктов / И.Р. Шегельман, П.О. Щукин, А.С. Васильев // Наука, образование, общество: тенденции и перспективы развития: Сборник материалов IX Международной научно-практической конференции / Редкол.: О.Н. Широков [и др.]. – 2018. – С. 143–144.

2. Шегельман И.Р. Некоторые аспекты производства обогащенных пищевых продуктов / И.Р. Шегельман, Ю.В. Суханов, А.С. Васильев // Научные исследования: теория, методика и практика: Сборник материалов IV Международной научно-практической конференции / Редкол.: О.Н. Широков [и др.]. – 2018. – С. 148–149.