

Шегельман Илья Романович

д-р техн. наук, профессор,
заведующий кафедрой

Кирилина Валентина Михайловна

канд. биол. наук, доцент

Блажевич Любовь Евгеньевна

канд. биол. наук, доцент

ФГБОУ ВО «Петрозаводский

государственный университет»

г. Петрозаводск, Республика Карелия

ОБОГАЩЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ УСЛОВИЙ КРАЙНЕГО СЕВЕРА И АРКТИКИ

***Аннотация:** в статье показано, что обогащение продуктов питания необходимо для реализации здоровьесберегающих технологий различных целевых групп населения, проживающих / работающих в условиях Арктики и Крайнего Севера.*

***Ключевые слова:** Арктика, Крайний Север, продовольственная безопасность, продукты питания, функциональные пищевые продукты.*

Авторами поставлена задача оценить потенциал обогащения продуктов питания, необходимая для реализации здоровьесберегающих технологий различных целевых групп населения, проживающих / работающих в условиях Арктики и Крайнего Севера.

Проблемам обеспечения продовольственной безопасности населения северных территорий уделяется серьезное внимание в России и за рубежом. Важным направлением решения этой проблемы является реализация идеологии здорового питания.

Анализ показал активный поиск учеными различных стран, разработчиками и производителями совершенствования существующих и создания перспективных пищевых продуктов, повышения их качества. Важнейшим направлением

повышения качества пищевых продуктов во всем мире, является обогащение пищевых продуктов микронутриентами. Во многих известных научных источниках ученые отмечают, что хронический недостаток в организме эссенциальных элементов сопровождается ухудшением самочувствия, снижением работоспособности, развитием различных заболеваний. Исследования отечественных и зарубежных ученых убедительно показывают, что наиболее эффективным и простым методом решения этой проблемы является обогащение пищевых продуктов микро- и макроэлементами.

Исследования отечественных и зарубежных ученых убедительно показывают, что наиболее эффективным и простым методом решения этой проблемы для различных групп населения Арктики и Севера является обогащение пищевых продуктов микро- и макроэлементами. Важным направлением разработок является формирование функциональных продуктов с повышенной пищевой и биологической ценностью.

Анализ показал, что синтез новых решений в области создания функциональных продуктов должен быть направлен как на производство функциональных продуктов с повышенной калорийностью, пищевой ценности, усвояемостью, так и на их производство для различных целевых групп населения, проживающих / работающих в условиях Арктики и Крайнего Севера.

Можно констатировать, что проблема обеспечения лиц, проживающих / работающих в условиях Арктики и Крайнего Севера, стоит достаточно остро. От правильности системы и рационов питания зависит способность поддержания длительного трудоспособного состояния населения (что особенно актуально в свете ведущейся полемики о предстоящей пенсионной реформе) и здоровая старость. Простое экстенсивное решение этой проблемы только через увеличение объема поставок на рынок потребления населением традиционных продуктов не может быть признано верным. Системное формирование у значительных масс населения стремления к ведению здорового образа жизни, увеличение количества людей, стремящихся к такому образу жизни, могут помочь отечественным

производителям продуктов питания укрепиться в новой нише полезных для здоровья функциональных и обогащенных продуктов питания.

Анализ научных источников показывает, что механический метод обогащения пищевых продуктов смешиванием широко применяется в России – разработаны рецептуры и технологии, интенсивно проводится научная работа, связанная с применением смешивания при обогащении продуктов питания. Как показал обзор, смешивание наиболее часто применяется при обогащении хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, снежков, сухих завтраков, каш и др. В качестве источников дополнительных нутриентов часто используют готовые витаминно-минеральные премиксы, но не менее успешно применяются фрукты и овощи, зелень, сухое молоко и др. Анализ показал, что синтез новых решений в области создания функциональных продуктов для лиц, проживающих / работающих в условиях Арктики и Крайнего Севера, должен быть направлен как на производство функциональных продуктов с повышенной калорийностью, пищевой ценности, усвояемостью для различных целевых групп.

Авторами рассмотрены известные и предложены перспективные методы решения проблем производства обогащенных пищевых продуктов и перспективные рецептуры для условий Арктики и Крайнего Севера с использованием растений северных широт России, четыре рецептуры запатентованы на имя Петрозаводского государственного университета.

Список литературы

1. Бакуменко О.Е. Технология обогащенных продуктов питания для целевых групп. – М.: Дели плюс, 2013. – 287 с.
2. Бобренева И.В. Подходы к созданию функциональных продуктов питания. – СПб.: ИЦ «Интермедия», 2012. – 180 с.