(cc) BY


***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

# К ВЫБОРУ НАПРАВЛЕНИЙ ПРОИЗВОДСТВА ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ С ПОВЫШЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТЬЮ, ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТЬЮ И УСВОЯЕМОСТЬЮ

***Аннотация****: в статье показано, что для Крайнего Севера и Арктики перспективно производство функциональных продуктов с повышенной калорийностью, пищевой ценностью, усвояемостью для различных целевых групп: пожилых людей, спортсменов, туристов, людей, ведущих здоровый образ жизни, больных, детей и др.*

***Ключевые слова****: Арктика, калорийность продуктов, Крайний Север, функциональные пищевые продукты.*

В результате активной пропаганды здорового питания и образа жизни государственными и общественными организациями, учеными, СМИ современные потребители продуктов питания осознают важность качества этих продуктов, правильность системы и рационов питания. Особенно важно осознание этой проблемы для населения, проживающего / работающего в условиях Крайнего Севера и Арктики.

Исследования отечественных и зарубежных ученых убедительно показывают, что наиболее эффективным и простым методом решения этой проблемы является обогащение пищевых продуктов микро- и макроэлементами. По


Content is licensed under the Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

данным (Оттавей, 2010) такой подход для решения этой проблемы используется во многих развитых странах уже более 100 лет, уже в 1900 году в Швейцарии начали официально йодировать пищевую соль, и эта практика нашла применение в других странах и используется до сих пор. В Дании в 1917 году начали обогащение маргарина рыбьим жиром из-за дефицита витамина А у детей. В Великобритании во время Второй мировой войны начали обогащать хлебопекарную муку витамином $B_1$ (тиамин), ниацином и железом. Кроме этого, к некоторым сортам муки добавляли карбонат кальция. Все эти требования действуют и сегодня. Требование вносить витамины А и D в маргарин действует до сих пор в разных странах. В США в 1938 г. были приняты нормы обогащения муки тиамином, рибофлавином, ниацином и железом (Спиричев и др., 2005).

Обогащение продуктов питания способствует производству функциональных продуктов, позитивно влияющих на отдельные функции организма человека или на его организм в целом.

Важным направлением синтеза патентоспособных решений является медицина, в частности диетология. Например, технологическое решение (Деревицкая, 11.09.2017). К фармацевтической промышленности, в т.ч. к получению пищевых добавок, обогащенных эссенциальными микронутриентами – фитоэкдистероидами, для использования в функциональном питании, восстановительной медицине, гериатрии и спорте, а также при лечении нарушений углеводного и липидного обмена, профилактики и компенсации абдоминального ожирения, улучшения памяти относится технологическое решение по патенту (Володин at ol, 08.08.2017). Запатентован функциональный пищевой продукт для комплексной профилактики атеросклеротического поражения артерий, сосудов и капилляров (Бубенчиков, 08.09.2017).

Ряд инновационных решений направлен на производство продуктов диетического профилактического питания. Например, снижение содержания токсичных продуктов окисления масел и повышение биологической ценности за счет сохранения природных биологически активных веществ способствует функциональная триглицеридная композиция (Зайцева at ol, 2609374).


Содержимое доступно по лицензии Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

При анализе найдены технологические решения для целевой группы – детей. Например, фармацевтическая и нутрицевтическая композиции, функциональный продукт питания и питательная смесь (Бар и др., 01.03.2017). Технологическое решение (Лисовой и др., 08.06.2017) обеспечивает производство функциональных продуктов с высоким содержанием физиологически функциональных ингредиентов и позволяет расширить их ассортимент.

Известно, что обогащение продуктов на основе зерновых – это эффективный способ для обеспечения населения различными питательными веществами с целью дополнения рациона за счет потребления этих питательных веществ, используя основные продукты питания в качестве агентов. Такие добавки могут быть важным инструментом в борьбе с дефицитом питательных веществ. Зерновые являются одной из подходящих основ для обогащения пищевых продуктов, где минералы или витамины можно добавлять непосредственно путем смешивания или в виде покрытия. C.M. Rosell (2016) акцентирует внимание на том, что политика обогащения зависит от правительственных решений и в некоторых странах обогащение является добровольным, тогда как в других оно обязательно.

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: пожилых людей, спортсменов, туристов, людей, ведущих здоровый образ жизни, больных, детей и др.



Content is licensed under the Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)