

ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

А.М.Дорохович, В.І. Оболкіна, В.В.Дорохович, О.О. Гавва

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Найголовніші проблеми, які стоять перед людством це збереження миру на землі, енергетична проблема, екологічна проблема і продовольча проблема. Серед всіх проблем продовольча проблема була і є найбільш життєво важливою і найбільш багатогранною, тому що виробництво харчової сировини і харчових продуктів унікально за своїм завданням і масштабом. Призначення продовольчої проблеми є забезпечення потреби людства в харчових продуктах, які є найважливішим біологічним фактором.

Зараз у багатьох країнах з'явилися програми по створенню функціональних харчових продуктів. Перший проект по створенню функціональних продуктів був розроблений у Японії в 1984. В 1987 році було створено близько 100 функціональних продуктів. У Японії напрямок по розробці функціональних продуктів знайшов широку державну підтримку. В 1991 році в Японії була розроблена концепція "Foshu" - "Foods for Specified Health Use"-продукти для спеціального оздоровчого харчування. На Україні концепція створення і впровадження функціональних оздоровчих продуктів урядом поки не затверджена, незважаючи на те, що проблема оздоровлення нації стоїть найбільш гостро.

До функціональних продуктів відносяться продукти, які роблять позитивну дію на здоров'я людини при їх регулярному вживанні в ефективних дозах. Крім поживних інгредієнтів вони містять функціональні інгредієнти, які позитивно впливають на організм людини, що допомагає адаптуватися до впливу зовнішнього середовища, запобігати виникненню захворювань і попереджати передчасне старіння.

Функціональні продукти розглядаються не тільки як джерело пластичних речовин і енергії, але і як складний немедикоментозний комплекс, що забезпечує достовірний лікувально-профілактичний ефект. Місце функціональних продуктів харчування визначається як проміжне між продуктами загального вживання і продуктами лікувального харчування. Функціональні продукти відрізняються від традиційних продуктів у першу чергу відсутністю антинутрієнтів і збалансованою кількістю макро і мікронутрієнтів.

Функціональні властивості харчових продуктів значною мірою визначаються біологічними і фармакологічними властивостями функціональних інгредієнтів, які входять до їх складу.

До створення продуктів функціонального призначення висуваються наступні вимоги:

- збагачення продуктів харчування біологічно активними речовинами, тобто вітамінами, мінеральними речовинами, незамінними амінокислотами, поліненасиченими жирними кислотами, ферментами, антиоксидантами, пробіотичними бактеріями, харчовими волокнами;
- введення до складу рецептурних компонентів нової сировини, що має функціональні властивості, які повинні бути науково обґрунтованими і добовими нормами повинні бути схвалені фахівцями;
- заміна макронутрієнтів, які можуть зробити негативну дію на організм людини (часткова або повна), на компоненти, що роблять корисний ефект;
- збільшення засвоюваності харчових компонентів з позитивним впливом на організм людини;
- збагачення продуктів харчування БАД, при цьому необхідно враховувати для яких груп населення розробляється функціональний продукт, тобто враховувати вік (особливо для дітей і людей похилого віку), фізичні навантаження (спортсмени, льотчики, підводники), стан здоров'я (особливі вимоги для хворих цукровим діабетом, хворих, що страждають різними алергічними захворюваннями, відсутністю або наявністю у недостатній кількості ферментів);
- наявність науково обґрунтованих фізико-хімічних характеристик функціональних інгредієнтів і методик їх кількісного визначення;
- відсутність здатності до зменшення харчової, біологічної цінності, органолептичних показників.

До функціональних інгредієнтів відносяться наступні групи:

Вітаміни (особливо С, Е, Д, групи В, А); мінеральні речовини (особливо калій, залізо, йод, селен); глікозиди та ізопреноїди; поліненасичені жирні кислоти, есенціальні амінокислоти; незасвоювані олігосахариди; стійкі крохмалі; ферменти; антиоксиданти природного походження (β -каротин, токоферол, фенольні з'єднання та ін.); пробіотичні бактерії; харчові волокна.

У загальному виді схема розробки кондитерських виробів функціональної спрямованості виглядає таким чином (рис.).

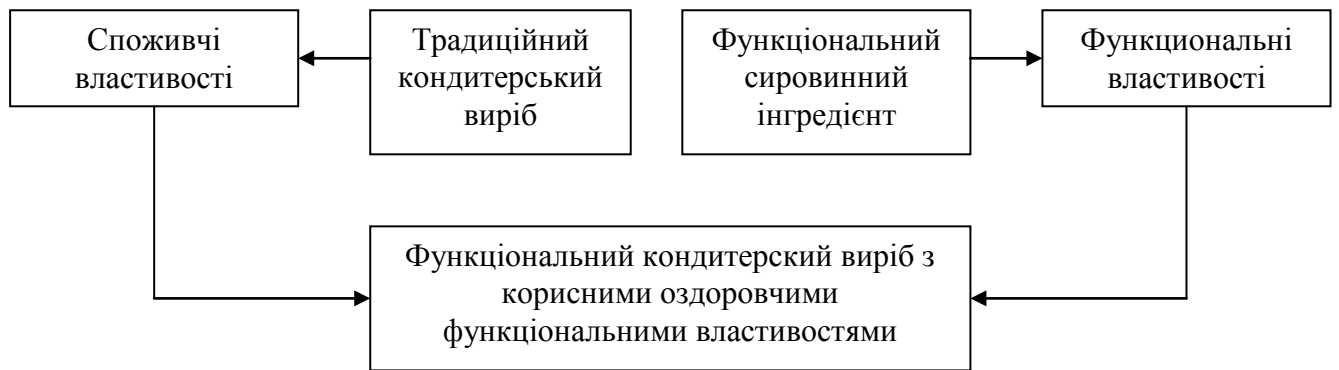


Рис. Схема розробки функціональних кондитерських виробів

На перший погляд розробити функціональний виріб не так вже і складно, але насправді створення функціонального виробу з оздоровчими властивостями це дуже складне завдання, у рішенні якого повинні приймати участь вчені технологи, фізіологи, нутриціологи, лікарі клініцисти, працівники промисловості.

В Національному університеті харчових технологій та Київському національному торговельно-економічному університеті займаються розробкою різних груп кондитерських виробів функціонального призначення (борошняні, цукристі, пастило-мармеладні, шоколадні вироби), увага спрямована на розроблення нових борошняних кондитерських виробів для людей, що хворіють на цукровий діабет, целиакію, фенілкетонурію, діарею, хворобу Кешена, залізодефіцитну анемію.

Необхідна активна державна, фінансова і законодавча підтримка в розробці, реалізації нових перспективних екологічних і науково обґрунтованих технологій та розробці функціональних кондитерських виробів. Виробництво таких продуктів буде сприяти поліпшенню здоров'я, працездатності і активному довголіттю нації.