

В.М. Ковбаса, В.В. Дорохович

Національний університет харчових технологій, Київський національний торговельно-економічний університет, м. Київ, Україна

В тезисах обоснованы принципы разработки нутриентного состава мучных кондитерских изделий специального назначения для людей различных групп которые дифференцированы по возрасту, состоянию здоровья, профессии. Предложена классификация мучных кондитерских изделий специального назначения.

The article presents the basis of the principles of elaboration of nutritional composition of farinaceous confectionery of especial purpose for various consumers' groups. The groups of consumers are differentiated by age, health state, profession. The authors propose a classification of the farinaceous confectionery of especial purpose.

Здоров'я людини, як відомо, залежить від багатьох факторів: навколишнє середовище, спосіб життя, спадковість, харчування тощо. Серед багатьох факторів, які впливають на стан здоров'я людини харчування є найбільш вагомим та стійким фактором, від нього залежить тривалість життя людини, його активна діяльність, адаптація до умов життя і дії токсичних елементів. Внаслідок цього виникає доцільність виробляти борошняні кондитерські вироби в такому рецептурному складі, щоб вони були не тільки носієм калорій, а й мали оздоровчий ефект, враховуючі потреби різних категорій населення – різні вікові групи (діти, особи середнього та похилого віку), здорові люди та особи, які страждають на різні захворювання (цукровий діабет, целіакія, харчові алергії та інші захворювання), люди професія яких потребує споживання спеціальних функціональних продуктів (спортсмени, геологи, тощо).

Нами запропонована класифікація борошняних кондитерських виробів спеціального призначення (БКВСП) (рис 1) в основу якої покладено положення сформульовані вченими КНТЕУ [1].

Здорова людина може споживати харчові продукти з різноманітним хімічним складом але добова норма в хімічних речовинах буде відрізнятися у осіб різних вікових груп, різної інтенсивності праці. Крім того слід брати до уваги різні екологічні умови проживання.

Розроблення борошняних кондитерських виробів для дитячого харчування потребує особливого підходу, що пов'язано з інтенсивним розвитком організму. Слід зазначити, що в БКВ для дитячого харчування дозволяється з жирів використовувати лише вершкове масло. А для зовсім малих дітей (1-2роки) доцільно використовувати попередньо оброблене пшеничне борошно, яке легше підлягає засвоєнню. З метою профілактики виникнення цукрового діабету можна рекомендувати застосування цукрозамінників, наприклад, фруктози. Внаслідок цього набуває актуальності розроблення БКВСП призначення з максимально збалансованим складом білків, жирів, вуглеводів та збагачених вітамінами і мінеральними речовинами.

Правильно організоване харчування є вагомим важелем дії на процеси старіння, попередження передчасного розвитку змін і порушень організму людей похилого віку. При розробленні БКВСП для людей похилого віку потрібно: по-перше зменшити їх калорійність (за рахунок коригування вмісту жирів та вуглеводів), по-друге використовувати сировину, яка багата на незамінні амінокислоти (борошно зародків пшениці, борошно солоду сої та гороху тощо), збагачувати вироби рослинними волокнами (пшеничні висівки, овочеві та фруктові

порошки), вводити комплекси вітамінів та мінеральних речовин, застосовувати сировину яка має антисклеротичну спрямованість. Запорукою безпечного споживання особами похилого віку борошняних кондитерських виробів є наближення їх складу до вимог нутріціології.

Рациональне харчування спортсменів пов'язане зі збільшеними потребами в енергії та деяких харчових речовин, наприклад, білку, легкозасвоюваних вуглеводів. Борошняні кондитерські вироби для спортсменів повинні легко засвоюватись і мати відповідно до збільшених потреб організму максимально збалансований склад всіх макро- та мікронутрієнтів.

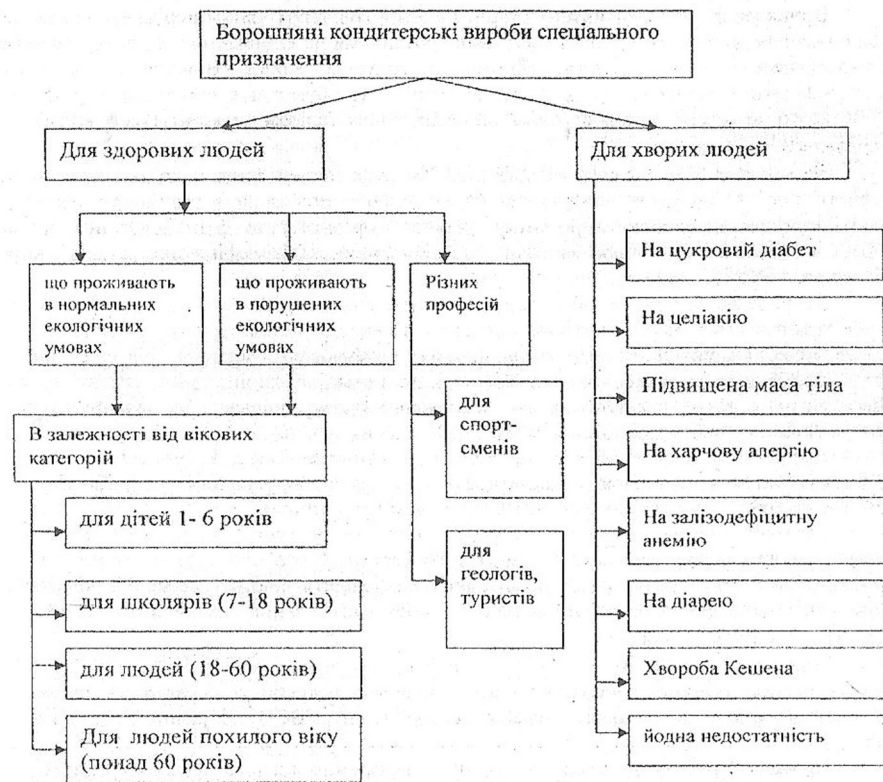


Рис. 1. Класифікація борошняних кондитерських виробів спеціального призначення

Як відомо, цукровий діабет виникає внаслідок порушення вуглеводного обміну та інсулінової недостатності в організмі. Кількість вуглеводів повинна бути обмежена при усіх формах цукрового діабету, особливо легкозасвоюємих. Цукор хворим на цукровий діабет вживати не рекомендовано, отже виникає необхідність у розробленні широкого асортименту БКВСП з застосуванням цукрозамінників. При цукровому діабеті 2 типу спостерігається зниження синтезу білку в організмі, що потребує збільшення добової потреби у повноцінному за амінокислотним складом білку. Необхідною умовою нормальної життєдіяльності людини хворої на цукровий діабет є відповідна фізіологічній нормі кількість вітамінів та мінеральних речовин.

Для осіб з підвищеною масою тіла потрібно розробляти БКВСП з зниженою калорійністю, збагачені рослинними волокнами, вітамінами та мінеральними речовинами.

В останні роки поширилось виявлення захворювання на целиакію. Це хвороба провокується вживанням у їжу продуктів, що містять глютен пшениці, жита, ячменя, вівса. Отже при розробленні БКВСП для хворих на целиакію потрібно використовувати „безглютенні” види борошна. Ці борошняні кондитерські вироби також доцільно збагачувати незамінними амінокислотами, поліненасиченими жирними кислотами, вітамінами, мінеральними речовинами.

Виникнення залізодефіцитних станів і анемії головним чином пов'язано з недостатнім надходженням до організму заліза. Найбільш вразливими по відношенню до ризику виникнення залізодефіцитних станів є діти, вагітні та годуючі жінки. Виникненню та розвитку залізодефіцитних станів сприяє дефіцит вітамінів. Це обумовлює необхідність розроблення БКВСП, які збагачені легкодоступним двоцвалентним залізом та комплексом вітамінів, які сприяють його засвоєнню.

За оцінкою ВООЗ в світі більше ніж 800 млн. людей схильні до захворювань через дефіцит йоду в продуктах харчування. Функція йоду пов'язана з розумовою працею, він необхідний для повноцінного розвитку дитячого організму та функціонування організму дорослої людини. Для профілактики та лікуванню залізодефіцитних станів потрібно збагачувати БКВСП легкодоступним йодом.

Хвороба Кешана являє собою кардіоміопатію у всіх верств населення, особливо уражає дітей та жінок дітородного віку, вона пов'язана з недостатністю селену. Низький селеновий статус може викликати схильність до інших захворювань, зокрема, вірусних інфекцій. Епідеміологічними дослідженнями встановлено, що низькі показники вмісту селену пов'язані з більш високою захворюваністю на рак. Селеновий статус впливає і на функцію головного мозку. Внаслідок цього розроблення БКВСП збагачених селеном набуває актуальності.

Діарея – це одне з перших проявів недостатності цинку. Найбільш чіткий зв'язок простежується між хронічною недостатністю цинку та порушенням росту людини. Отже виникає необхідність у розробленні БКВСП, які збагачені цинком.

Така кондитерська сировина як яйце- та молокопродукти, горіхи, мед, деякі фрукти можуть викликати харчову алергію. Крім того алергічну реакцію спричиняє не тільки сам продукт, але й інші продукти, до складу яких він входить навіть у невеликій кількості. Це обумовлює необхідність розроблення БКВСП і без застосування компонентів (молоко, яйця, горіхи), які можуть викликати харчові алергії.

Борошняні кондитерські вироби спеціального призначення на сьогоднішній день існують в дуже обмеженій кількості і не охоплюють потреби усіх категорій населення. В наслідок цього виникає нагальна потреба в розробленні БКВСП для різних груп та категорій населення.

Проводячи роботу по створенню БКВСП, незалежно від того для якої групи населення вони призначені, необхідно щоб вони мали імунологічні, стимулюючі, радіопротекторні, адаптогенні властивості, тобто вони були не тільки носіями калорій а були й фізіологічно функціональними.

Література

1. Рудавська Г.Б., Тищенко С.В., при тувльська Н.В. наукові підходи та практичні аспекти оптимізації асортименту продуктів спеціального призначення: монографія. –К.: КНТЕУ, 2002.– 371с.
2. Рациональное питание /Смоляр В.И. – Киев: Наук. думка, 1991.– 368с.