

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Функціональні продукти та інгредієнти у вирішенні сучасних проблем здоров'я

Г.О. Сімахіна, К.В. Ярош

Національний університет харчових технологій

Сторінки історії є відображенням людських страждань, хвороб, передчасної смертності, що виникали через нераціональне або недостатнє харчування. Значною мірою саме харчовий раціон сформував кожную людину, сформував світ. Харчовий потік, що проходить через організм, так само складний, як світ. У ньому є всі елементи, з яких складається планета, у ньому сотні тисяч природних речовин.

Протягом усього періоду існування людства були спроби з'ясувати зв'язок між захворюваннями й структурою та конкретними традиціями харчування. Та лише ХХ століття започаткувало вирішення цього питання й дослідження в даному напрямі розширюються в усьому світі, виявляючи все нові аспекти функціональної ролі тих чи інших інгредієнтів харчових продуктів.

На чинники ризику виникнення більшості хвороб можна впливати зміною способу життя, поведінки, звичок і корегувати їх відповідними харчовими раціонами. Сьогодні доведено, що оптимальне харчування пов'язано передусім із достатнім споживанням складних вуглеводів, харчової клітковини, вітамінів А, С, Е, таких мінералів, як кальцій, залізо, селен. Більшість таких продуктів носить назву функціональних [1].

Результати реалізації функціональних продуктів і моніторингу стану здоров'я споживачів дали підстави стверджувати про необхідність їх введення до щоденного раціону кожної людини. Більш того, основні аспекти цієї проблеми виявились настільки важливими для охорони здоров'я суспільства, забезпечення активного творчого довголіття, що комітети експертів різних країн і Всесвітньої організації охорони здоров'я (ВООЗ) висловилися на користь внесення істотних змін до раціону харчування з метою запобігти багатьом хворобам.

Для створення таких продуктів необхідно розробляти нові харчові технології, технології виробництва харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення. Загалом, технологія як наука про способи і методи перероблення сировини виникла у зв'язку з розвитком машинної промисловості наприкінці ХVІІІ ст. і, сформувавшись, швидко переросла з прикладної в фундаментальну науку.

Технологія харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення є наймолодшою зі всіх харчових технологій. Тому вирішення поставлених перед нею завдань можливе лише за умови підтримання випускниками високої професійної компетентності, сучасного рівня наукових досліджень, тісної інтеграції науки з виробництвом.

Література

1. *Українець А. І.* Технологія оздоровчих харчових продуктів / А. І. Українець, Г. О. Сімахіна. – К. : НУХТ, 2009. – 310 с.