

РОЗРОБКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ГЕРОДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Ярмош Т.А., здобувач,
Нікітіна Т.А., к.е.н.

*Національний університет харчових технологій
(НУХТ), м.Київ*

Вступ. Харчування є найважливішим фактором впливу на тривалість життя, стан здоров'я та на працездатність. Середня тривалість життя чоловіків в Україні - 62,4 роки, жінок – 73,6 роки. За тривалістю життя Україна посідає 112 місце і входить в число 15 найбільш демографічно старіючих країн світу [2]. Під час старіння, організм людини отримує різноманітні хронічні захворювання. Одним з факторів, що сприятиме призупиненню процесів старіння є повноцінне та відповідне харчування. Отже, актуальним є застосування харчових продуктів геродієтичного призначення в меню ресторанів готелів оздоровчого та туристичного призначення.

Матеріали та методи дослідження. При дослідженні були використані: загальнонаукові методи теоретичного та емпіричного дослідження (аналіз, збір даних, порівняння, конкретизація) при дослідженні розробка харчових продуктів геродієтичного призначення

Результати та обговорення. Харчування вікозалежного населення визначається фінансовою можливістю, віком людини, здатність до самообслуговування та наявністю патологій. Основним шляхами забезпечення старіючої групи населення продуктами геродієтичного призначення: створення продуктів харчування шляхом корегування рецептурного складу макро- й мікроелементами, які є в дефіциті харчування; розроблення рецептур продуктів харчування збагаченими біологічно активними добавками для гальмування процесу старіння; розроблення лікувально-профілактичних продуктів харчування, для попередження виникнення вікозалежних патологій [2].

Тому в зв'язку з даною ситуацією технологи намагаються створити якомога більше продуктів харчування функціонального призначення для вікозалежних людей. В ОНАХТ було розроблено технологію неферментованих і ферментованих молочних напоїв для людей похилого віку з використанням вторинної молочної сировини (маслянка, сироватка та знежирене молоко) [4]. До складу ферментованих напоїв входять: знежирене молоко, підсирна сироватка, борошно для дитячого й дієтичного харчування, вершки, соєва та оливкова олії, вітаміни і мінерали [5]. Також було розроблено «Сир геродієтичний», «Геро-сметана», «Геро-маслянка».

В ОНАХТ розроблено м'ясопродукти для людей похилого віку, в яких частина м'ясної сировини замінюється функціональною добавкою бактеріальної культури «Геросан», яка нормалізує склад корисної мікрофлори ШКТ. До складу добавки входить солодовий екстракт, вітаміни групи В, Е, пантотенат кальцію, піридоксин, рутин, мінеральні елементи (цинк і магній), тваринний жир частково замінено на олію [4].

Використання продукту «Лактогеровіт» у раціоні харчування для людей похилого віку призводить до гіпоглікемічного ефекту, нормалізує обмін речовин, знижує згортання крові, гальмує процеси окиснення ліпідів, підвищує рівень молочнокислих бактерій у ШКТ. «Лактогеровіт» може виступати в якості продукту харчування, що значно знижує ризик розвитку патологій [4].

Сухий молочний продукт «Космол», дозволяє підвищувати всмоктування і засвоєння кальцію в організмі людини. Продукт характеризується підвищеним вмістом макро- й мікроречовин, збалансованим складом білків, жирів і вуглеводів. Інститутами геронтології АМН України, екогігієни і токсикології ім. Л.І. Медведя, південного овочівництва УААН були створено нові функціональні геріатричні продукти – халва, молочно-рисовий напій, кабакове масло, мармелад, цукати, печиво [5]. Співробітники інституту ВНДІ консервної та овочесушильної промисловості розробили ряд консервів для людей похилого віку. До складу яких входять суп-пюре (з сочевиці та овочів; гарбузовий з овочами та пшоном); гречана каша з овочами, ікра з буряка; соус з використанням буряка та журавлиного пюре, крем з гарбуза й фруктовим пюре. Також було розроблено технологію хлібобулочних виробів геріатричного призначення. Особливість технології приготування полягала в приготуванні напівфабрикату вологістю 50 – 55 %. До складу виробу входять порошок з бульб топінамбура, гречана мука та насіння льону [6].

Розроблено лінійку м'ясо-рослинних, рибо-овочевих продуктів геріатричного спрямування. Дані продукти харчування характеризуються збалансованим складом білка, жиру і вуглеводів, макро- й мікроелементами, ненасичених жирних кислот.

Висновок. Отже, обґрунтовано впровадження функціональних продуктів харчування, які за своєю дією матимуть значущий біологічний ефект на організм старіючої людини, а також забезпечуватимуть поживними речовинами і виконуватимуть профілактичну функцію.

Література:

1. Огляд міжнародного досвіду [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.prostir.ua/wp-content/uploads/2018/12/Огляд-міжнародного-досвіду.pdf>
2. Зубар Н. М. Фізіологія харчування: практикум. Навч. посіб. / Н. М. Зубар, Ю. В. Руль, М. К. Булгакова – К.: «Центр учбової літератури», 2013. – 208 с.
3. Научно-практический журнал "Здоров'я, харчування, довголіття" пам'яті проф. Ю. Г. Григорова (до 85-річчя від дня народження) Київ, 16—17 травня 2016 р.
4. Позит. рішення на заявку 2008 06673. Біфідовмісний геродієтичний молочний напій/ Н. А. Дідух, Т. А. Лисогор, С. І. Вікуль, - Заявлено 15. 05. 2008; публ. 07. 08. 2008 – 3 с.
5. Пат. 32196. Україна МПК (2006) Ф23С 21/00. Ферментований молочно-рисовий напій геродієтичного призначення / Н. А. Дідух, Г. В. Дідух Бюл. №9 Заявлено 14.12. 2007; Опубл. 12. 05. 2008
6. Азарова Н. Г. Топінамбур в м'ясній промисловості / Н. Г. Азарова, А. В. Азаров, Л. В. Агунова, // М'ясна справа 2009 - №7