

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

Кафедра технології оздоровчих продуктів у формуванні індустрії здорового харчування

Г.О. Сімахіна, Н.О. Стеценко

Національний університет харчових технологій

Важливою тенденцією у розвитку сучасної харчової промисловості є встановлена науковцями Національного університету харчових технологій та інших організацій можливість надати практично всім традиційним харчовим продуктам оздоровчих, профілактичних, лікувальних властивостей, завдяки використанню новітніх технологій перероблення сільськогосподарської та лікарської сировини, а також збагачення біологічно активними інгредієнтами харчових продуктів.

В зв'язку з цим сучасна харчова індустрія потребує висококваліфікованих фахівців нового покоління, однаково компетентних у конструюванні, розробленні, виробництві та використанні оздоровчих продуктів, а також у сучасних досягненнях медицини про аліментарні хвороби та заходи їх профілактики. Підготовку саме таких фахівців уперше в Україні розпочав Національний університет харчових технологій у 1999 році. З цього часу науково-педагогічний колектив кафедри технології оздоровчих продуктів та випускники університету беруть на себе відповідальність за здоров'я української нації і гідно несуть цю високу місію.

Сьогодні Національний університет харчових технологій – провідний вищий навчальний заклад, у якому здійснюється підготовка висококваліфікованих фахівців для всіх галузей господарства. Широко відомі в Україні та за її межами 35 наукових шкіл університету за 16 тематичними напрямками наукових досліджень і науково-технічних розробок. Збагачені сучасним змістом, нині вони тісно пов'язані з науково-технічним прогресом і визначають його пріоритети у галузі харчових технологій, в тому числі у створенні принципово нового напрямку – індустрії здорового харчування, який розвиває кафедра технології оздоровчих продуктів.

Такі продукти поповнюють нестачу есенціальних харчових сполук, є ефективним засобом захисту організму людини від негативного біологічного та техногенного впливу довкілля, запобігають передчасному старінню, сприяють активному творчому довіголіттю. Регулярне споживання таких продуктів відповідає принципам здорового харчування, покращуючи стан здоров'я споживачів та істотно знижуючи ризик виникнення хвороб.

Створення індустрії здорового харчування в Україні має не лише соціальний ефект, а й істотні економічні переваги. Аналіз світових тенденцій виробництва та реалізації продукції оздоровчого харчування свідчить про те, що організація виробництва оздоровчих продуктів є економічно вигідною. Особливо це актуально для України, яка багата на природні ресурси, потенційно придатні для перероблення на оздоровчі продукти; має гнучку структуру харчової промисловості; характеризується підвищеним попитом на оздоровчі продукти, пов'язаним із несприятливим екологічним довкіллям.