

## Принципи створення продуктів функціонального призначення для харчування військовослужбовців

Олена Довга, Наталія Стукальська

*Київський національний університет культури та мистецтв  
Національний університет харчових технологій*

**Вступ.** Одним із напрямків наукових досліджень останніх років є розробка продуктів функціонального призначення, саме такі продукти і мають допомогти людству у вирішенні накопичених проблем з харчуванням.

Особливе значення в умовах бойових дій мають повноцінні продукти харчування підвищеної харчової та біологічної цінності, з профілактичними або лікувально-профілактичними властивостями. Використання їх в бойових умовах допомагає попереджати несприятливі зрушення в організмі людини, а в ряді випадків допомагає виправити патологічні зміни, що виникли під впливом несприятливого довкілля.

**Матеріали та методи.** При цьому необхідна компенсація організму енергії, яка надходить разом з вживаними продуктами харчування. Ця енергія, як відомо, утворюється з вживання в їжу білків, жирів і вуглеводів. Можлива компенсація втрати поживних речовин при тривалих фізичних навантаженнях наведена на рис. 1.

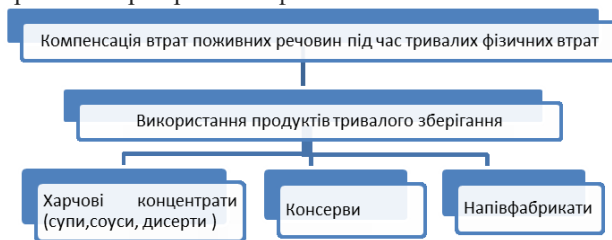


Рис. 1. Компенсація втрат поживних речовин.

**Результати.** Аналізуючи вищезазначене корекція та профілактика наявних дефіцитів у харчуванні військовослужбовців, оптимізація кількісного і якісного складу їхніх раціонів - одне з невідкладних завдань охорони здоров'я, яке повинно стати пріоритетом держави в стратегії зміцнення здоров'я військовослужбовців

У зв'язку з цим одними з вимог до розроблювальних продуктів є: підвищення резистентності організму і загальної опірності до шкідливих впливів, хімічних і фізичних факторів за рахунок збагачення їх повноцінними тваринними білками, харчовими волокнами та ін.; розробка продуктів з підвищеним вмістом білка та високою енергетичною цінністю; розробка різних видів харчових концентратів швидкого приготування, збагачених нутрієнтами та розроблених з урахуванням фізико-хімічних впливів на сировину.

У зв'язку з цим ведеться розробка продуктів харчування для військовослужбовців з використанням природної рослинної сировини підвищеної поживної цінності та електроактивованої води з резонансною мікрокластерною структурою з урахуванням принципів і сучасних наукових досягнень нутриціології.

**Висновки.** Перспективним напрямом покращення харчування військовослужбовців є розширення асортименту сухих композицій для супів-пюре підвищеної біологічної цінності на основі використання природної сировини рослинного походження з високим вмістом есенціальних нутрієнтів: овочів, зернових і бобових, продуктів їх переробки, пророщених зерен пшениці, соєвої олії, морських водоростей, білково-жирової добавки «Супер ЕСО» та сухого молока.