

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

**Перспективи використання біокорегуючих м'ясопродуктів для мінімізації виникнення випадків аліментарнозалежних патологій здоров'я населення України**

Л.В. Пешук, Т.М. Іванова, І.І. Штик

*Національний університет харчових технологій*

Л.М. Киричок

*ДУ «Інститут фармакології та токсикології НАМН України»*

Згідно з Концепцією державної політики в області здорового харчування населення України для зниження в харчових раціонах дефіциту і усунення дисбалансу нутрієнтів розроблюються натуральні продукти харчування функціонального призначення. Фізіологічно функціональні харчові інгредієнти, які використовують для їх виробництва дозволяють виготовляти продукти, регулярне споживання яких сприяє збереженню здоров'я і зниженню ризику розвитку аліментарнозалежних патологій, таких як анемія, цукровий діабет, ожиріння, серцево-судинні і алергічні захворювання [1].

Дефіцит вітчизняної та імпортованої високоякісної сировини, перш за все, яловичини і телятини, певною мірою обмежує випуск необхідного об'єму м'ясних функціональних продуктів. В зв'язку з цим розробка і розширення їх асортименту за рахунок використання нетрадиційної сировини тваринного походження являється актуальною задачею. На розробку і впровадження одного медпрепарату необхідно 12-15 років і 500 мільйонів доларів, тому розробка заходів, направлених на збереження, підтримання і зміцнення здоров'я населення, є важливою народногосподарською задачею. Важливою складовою може стати скорочення частки медикаментозного впливу за рахунок збільшення асортименту харчових продуктів направленої біокорегуючої дії.

Значний вклад у розвиток теоретичних і практичних аспектів виробництва продуктів здорового харчування внесли Бобронева І.В., Івашкін Ю.А., Лісичин А.Б., Тутельян В.О., Хлебніков В.І., Нонікел К.О. та інші.

Важливу роль у профілактиці і лікуванні неінфекційних, аліментарнозалежних захворювань належить метаболічній терапії, основу якої складає дієтотерапія. Вона розглядається нині в якості одного з найважливіших адаптаційно-захисних факторів, які сприяють підтриманню повноцінного здоров'я, нормального росту і розвитку організму, профілактиці захворювань, збереженню працездатності та адаптації організму до несприятливих факторів навколишнього середовища. Формування функціональних властивостей нових видів харчових продуктів здійснюється з використанням принципу харчової комбінаторики, який заключається в обґрунтованому кількісному підборі компонентів сировини і добавок, які забезпечують комплекс заданих органолептичних і функціональних характеристик шляхом оптимізації складу готового продукту по результатам аналізу сполучень окремих харчових інгредієнтів.

Література

1. Тутельян, В.А. Питание и здоровье / В.А. Тутельян // Пищевая промышленность. 2004, №5.