

## Новітні технології оздоровчих продуктів

Оксана Когут, Світлана Стахурська

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

**Вступ.** Найбільш пріоритетним завданням для харчової промисловості України є створення принципово нових технологій виготовлення продуктів високої якості, які мають оздоровчий вплив на організм людини.

**Матеріали і методи.** Наукові публікації вітчизняних та зарубіжних авторів, результати власних досліджень, опрацьовані аналітичними та порівняльними методами.

**Результати.** До інноваційної продукції належать у першу чергу нові харчові продукти оздоровчого та профілактичного призначення, тобто функціональні харчові продукти. Ця продукція представлена в основному традиційними харчовими продуктами, збагаченими есенціальними макро- та мікронутрієнтами, які надають готовим продуктам оздоровчих властивостей і забезпечують профілактику аліментарно-залежних станів і захворювань у людей.

Поняття "функціональні харчові продукти" вперше з'явилося у Японії у 1991 році, де було узаконено керівництво по виробництву харчових продуктів FOSHU (Foods Specific Health Use) – продукти із специфічною лікувальною дією. Японські дієтологи активно розробляють індивідуальні програми харчування для людей залежно від їх віку, фізичного і фізіологічного стану [1].

Функціональні харчові продукти – це продукти, що містять інгредієнти, які приносять користь здоров'ю людини, покращують імунітет, здатні поліпшити багато фізіологічних процесів в організмі, дозволяючи довгий час зберігати активний спосіб життя.

Вимоги, яким повинні відповідати FOSHU: доведена наукова очевидність ефективності, включаючи клінічні випробовування; гарантія безпечного споживання; можливість аналітичного визначення ефективного компоненту.

Напрями поліпшення структури харчування населення України:

- 1) пошук нових джерел харчових речовин, розширення виробництва їжі за допомогою нанобіотехнології;
- 2) створення широкої гами натуральних продуктів модифікованого (заданого) хімічного складу;
- 3) ліквідація дефіциту мікронутрієнтів – застосування біологічно активних добавок (БАД) до їжі, що є концентратами природних мінорних компонентів їжі (вітаміни, мінеральні речовини, мікроелементи, окремі жирні кислоти, фосфоліпіди та ін.).

Формула їжі 21 століття = традиційні (натуральні) продукти + натуральні продукти модифікованого (заданого) хімічного складу + БАД.

Формула здорового харчування = економічні можливості + асортимент харчових продуктів + рівень освіти в питаннях раціонального харчування.

**Висновки.** Забезпечення населення України оздоровчими продуктами має важливе соціальне і політичне значення, створює необхідні умови для продовольчої безпеки і збереження генофонду нації.

### Література:

1. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення: монографія. Частина 1 / О. І. Черевко / 4-те вид., переробл. та допов. - Х.: Харківський. держ. унів. харчов. і торгівлі, 2017. – 940 с.