

Н.В. Болгова, к.с.-г.н., доц. (СНАУ, Суми)

ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ НОВОЇ ГЕНЕРАЦІЇ

Здоров'я - найважливіший фактор суспільного розвитку в усіх економічних системах і розглядається в програмі Всесвітньої Організації охорони Здоров'я, як найважливіша умова оптимального соціально-економічного розвитку, а також одна з найбільш важливих цілей такого розвитку. Існує тісний взаємозв'язок між правильним харчуванням людини і станом його здоров'я. У 60-70% випадків вивчення фактичного харчування населення виявляється дефіцит вітаміну С. Дефіцит β -каротину становить в середньому 40-60%, до 30-40% населення має дефіцит вітамінів груп В і Е, більше 50% отримують недостатню кількість клітковини. Визначено ряд причин, що обумовлюють неповноцінне харчування сучасної людини: використання у харчуванні продуктів промислового виробництва, що пройшли жорстку технологічну обробку і збіднених природними біологічно активними речовинами; погіршення структури харчування; антропогенне забруднення водойм, ґрунту, радіоактивні забруднення, токсичні сполуки. Ключовим аспектом у вирішенні даної проблеми може стати науково-обґрунтований пошук та підбір перспективних джерел сировини з високими санітарно-гігієнічними та медико-біологічними показниками, спрямованими лікувальними властивостями. З цією метою в останні роки усе більш чітко виявляються тенденції до пошуку нових видів біооб'єктів, вторинних продуктів переробки традиційного рослинної сировини для виробництва харчових продуктів, розширення їх асортименту та збагачення біологічно активними речовинами. Екологічні проблеми, нові умови і якість життя сприяли інноваційним змінам технологій виробництва харчових продуктів і створення функціональних груп, лікувально-профілактичних, до виділення продуктів дитячого асортименту, продуктів із заданими властивостями і складом. В останні роки вислів, що «над усіма явищами людського життя панує турбота про хліб насущний» набуває нового концептуального звучання, оскільки накопичується все більша кількість експериментальних даних і клінічних спостережень, що їжа є важливим, а деколи і провідним лікувально-профілактичним засобом при багатьох хронічних захворюваннях. Харчування, практично єдиний засіб, який пролонгує видову приналежність життя на 25-40%. Отримання фундаментальних даних про функціонування систем організму людини на клітинному і молекулярному рівнях, участі в цих

процесах нутрієнтів привело до розвитку нових наукових напрямків в нутриціології. Наукове обґрунтування використання основної сировини і функціональних інгредієнтів з урахуванням їх профілактичної спрямованості в процесі створення інноваційної харчової продукції має першорядне значення. Під функціональними харчовими продуктами сучасна наука розуміє систематичне вживання в складі харчових раціонів усіма віковими групами населення спеціальних харчових продуктів, що володіють науково – обґрунтованими і підтвердженими властивостями, знижують ризик розвитку захворювань, пов'язаних з харчуванням, запобігають дефіцит або заповнюють наявні в організмі людини дефіцит поживних речовин, зберігають і поліпшують здоров'я за рахунок наявності в їх складі функціональних харчових інгредієнтів. За допомогою додавання або видалення певних харчових інгредієнтів традиційні харчові продукти змінюються таким чином, що вони починають приносити специфічну користь, володіють регулюючою дією на фізіологічні функції, біохімічні реакції і психосоціальну поведінку людини, сприяють зниженню ризику виникнення якого-небудь захворювання і забезпечують переважаючий ефект впливу на здоров'я та самопочуття людини, в порівнянні з традиційними харчовими продуктами. У зв'язку з цим численні наукові дослідження були спрямовані на створення комбінованих продуктів харчування з введенням в них рослинного компонента функціонального призначення. Таким чином, були створені продукти нової генерації, збагачені біологічно активними речовинами рослин, а також поживними речовинами білкової природи, які забезпечують надходження есенціальних компонентів в раціон харчування. Велику увагу в наукових розробках здорового харчування приділено і вдосконаленню існуючих рецептур харчових продуктів і технологій на основі нових даних досліджень в галузі харчової хімії. Зацікавленість до розробок продуктів нової генерації неухильно зростає. У зв'язку з розвитком несприятливих факторів зовнішнього середовища виникає попит на інноваційні продукти харчування, модифікації існуючих продуктів харчування, спрямовані на підвищення харчової цінності і безпеки, що вимагає нових видів сировини, функціональних інгредієнтів і способів переробки. Нове усвідомлення проблеми причинно-наслідкових взаємовідносин в системі їжа – організм послужило базою для розробки сучасного покоління продуктів, збагачених нутрієвентиками, біологічно активними добавками, що сприяють поліпшенню структури харчування, зміцненню здоров'я, знижують ризик виникнення різних патологій.