

Свідло К.В., к.т.н., доц., ХТЕІ КНТЕУ, , м. Харків

Лазарева Т.А., к.пед.н., доц., УІПА, , м. Харків

Липовий Д.В., асистент, УІПА, м. Харків

НОВІ АСПЕКТИ В КОНСТРУЮВАННІ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ГЕРОДІЄТИЧНОГО СПОЖИВАННЯ

Істотне постаріння населення економічно розвинених країн наприкінці ХХ і початку ХХІ століття, тобто збільшення в його структурі долі людей літнього і похилого віку, закономірно викликало зростання інтересу до геронтології, перш за все, до вивчення первинних механізмів старіння і чинників, що визначають тривалість життя.

У останнє десятиліття остаточно сформувалися цілі наукові галузі - геронтологія (наука про старість), геріатрія (наука, що вивчає особливості захворювань в літньому і похилому віці) і геродієтетика (наука, що вивчає особливості харчування старших вікових груп).

Вітчизняна харчова промисловість практично не виробляє спеціальних продуктів харчування, призначених для людей літнього і похилого віку. Сучасні технології виробництва харчових продуктів не враховують специфіки харчування людей старших вікових груп. Структурні і метаболічні зміни, що розвиваються у людей в літньому і похилому віці, вимагають особливо ретельного підходу до харчування, заснованого на наукових принципах збалансованості хімічного складу харчових продуктів. У ситуації, що склалася, важливим чинником коректування раціону харчування, є спеціалізовані продукти, що створюються з врахуванням фізіологічних потреб старіючого організму (геродієтичні продукти). Можна констатувати, що асортимент спеціалізованих продуктів харчування для такої великої соціально-вікової групи як літні люди, вельми обмежений і представлений в основному продуктами на м'ясній, рибній, зерновій і молочній основі.

В зв'язку з цим розробка технології виробництва геродієтичних смузі-продуктів на плодово-овочевій основі є вельми актуальною проблемою науки про харчування, сприяючої становленню нового промислового напрямку.

Конструювання функціональних продуктів із заданими характеристиками (склад, структурні форми, сенсорні показники) ведеться відповідно до принципів харчової комбінаторики. При екологічній обстановці, що склалася, особливо в крупних мегаполісах, введення в

щоденний раціон продуктів, створених з вживаннями принципів харчової комбінаторики, є необхідним.

В данній дослідницькій роботі були опробовані дієтичні добавки, що пропонуються на вітчизняному ринку НВ ТОВ «Житомирбіопродукт», а саме олії салатні «Гарбузик», «Амарантик», «Виноградинка», «Льонок» та лютеїн з антиоксидантами. Всі ці дієтичні добавки вміщують біологічно активні комплекси натуральних антиоксидантів – полиненасичені жирні кислоти (олеїнова, пальмитинова, лінолева та інші), вітаміни Е, А, флавоноїди, фосфоліпіди, хлорофіл, регламентовані технічними умовами України (ТУУ 15.8-32062796-004:2008) та затверджені Міністерством охорони здоров'я України.

Систематичне вживання смузі - продуктів сприятиме поліпшенню фізичного стану і продовженню активного життя людей літнього віку.