

82-112

0002 3283

ПРАКТИЧЕСКОЕ ПРИМЕНЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ОПТИМАЛЬНОГО ПИТАНИЯ: ОБЗОР ВОЗМОЖНОСТЕЙ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

БМСП/41

Sedet Nebir El and Sevim Simsek

Comprehensive Reviews in Foods Science and Food Safety. Vol. 11, 2012

Резюме

Возрастающая важность определяющих факторов в выборе пищевых продуктов вызывает все большую озабоченность потребителей в отношении питания и состояния здоровья. Это выражается в интересе потребителей к продовольственному стандарту, а также в интенсификации исследований и технологических разработках в науке о продуктах питания, которые предоставляют дополнительные возможности для создания новых продуктов питания. Рекомендательные величины потребности в пищевых продуктах Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ) и законодательство Европейского Союза (ЕС) по утверждению о необходимости для здоровья человека важную роль в упрощении информации для общепонятности о полноценной пище и в улучшении доступности и возможности выбора для потребителей питательных продуктов. Точнее говоря, пищаевая промышленность может внести вклад в снижение калорийности продуктов питания за счет улучшения набора питательных веществ в пищевых продуктах, модернизация технологической обработки, с помощью снижения количества соли, дополнительного сахара, трансжирных кислот и содержания насыщенных жира. В результате наука о продуктах питания и технологии вынуждены создавать новую систему для этих рекомендуемых величин потребления пищевых продуктов, сохраняя питательные свойства и физику пищевых продуктов, методы хранения и сохранения пищевых продуктов, восстановление и повышения питательности пищевых продуктов и разработки пищевых продуктов с акцентом на их пользе для здоровья и функциональных продуктов питания. Целью этого обзора является дать общее представление о некоторых дополнительных возможностях для разработки новых продуктов питания и исследования их питательности. Некоторые темы, связанные со снижением калорийности пищевых продуктов, включают в себя: разделение и составление структур, замену углеводов и (или) жиров и ингибирование ферментов при переваривании углеводов и (или) жиров, кроме того, регулирование некоторых метаболических функций с помощью нутрицевтиков и пробиотиков, нутрицевтиков из пищевых продуктов, а также обогащение пищевых продуктов биогенными соединениями. Эти темы рассмотрены в данном обзоре как наиболее обидания.

Введение

В последние годы появились всесторонние научные доказательства, указывающие, что режим питания вызывает особые последствия для состояния здоровья или заболевания. Основные причины некоторых специфических заболеваний или заболеваемости либо смертности в промышленно развитых и

развивающихся странах связаны с плохим режимом питания и сильным образом жизни, и со временем возникают ожирение, кардиоваскулярные заболевания, диабет 2 типа, пептические, остеопороз и некоторые виды рака [134]. На пороге 21 века население промышленно развитых стран столкнулось с новыми вызовами, а именно с вышестоящим ростом затрат на медицинское обслуживание, ожидаемым увеличением продолжительности жизни, повышением уровня научных знаний, разработкой новых технологий и большими изменениями в стиле жизни. Это привело к идее "оптимального питания". Ученые-диетологи хотят ответить этим новым вызовам, и они восприняли идею "оптимального питания", которую можно определить как оптимально повседневной модели питания за счет питательных веществ и биологических соединений для предотвращения заболеваний, а также для защиты здоровья образа жизни. Этот подход появился вследствие роста затрат на лечение заболеваний, снижения эффективности работы и потребности потребителей жить с повышенными стандартами качества [12].

Достижение оптимального питания с помощью приема полезных для здоровья пищевых продуктов имеет своей целью оптимизацию физиологических функций человека для обеспечения максимального благополучия. Должны быть разработаны новые рекомендации в отношении новых пищевых продуктов, которые должны быть доступными. В этом отношении наука о продуктах питания и эксперты в области технологий создают новую систему для этих рекомендаций для потребления пищевых продуктов, главным образом в областях физики пищевых продуктов, методов хранения и сохранения пищевых продуктов, восстановления питательности и повышения питательности пищевых продуктов, а также в разработке пищевых продуктов с акцентом на их пользе для здоровья и функциональных продуктов [30, 125]. Региональное европейское бюро ВОЗ взяло обязательство оказывать поддержку выполнению Второго плана действий² путем повышения информированности и содействия политическим обязательствам, направленным на пищевые продукты и аспекты питания, связанные со здоровьем. Этот план имеет целью достижение некоторых из смежных целей для здоровья: снижения уровня распространения заболеваний, связанных с режимом питания, и изменения направления заболеваемости среди детей и подростков [135]. Для достижения этих целей для здоровья целевые показатели в области питания населения должны приниматься в соответствии с рекомендациями ФАО/ВОЗ: <10% сточной нормы потребления калорий от насыщенных жирных кислот, <1% сточной нормы потребления калорий от трансжирных кислот, <10% сточной нормы потребления калорий от свободных сахаров, ≥400 г фруктов и овощей в день и <5 г соли в день [134].

Пищевая промышленность может стать важным участником в содействии питательным продуктам, физической активности и разработке новых продуктов в соответствии с рекомендациями по правильному питанию. Были предложены инициативы пищевой промышленности для снижения уровня насыщенных жиров, трансжирных кислот, сахаров и соли в бакалейных товарах, соевых основных размерах порций и повышения введения инновационных, разумных и питательных выборов. Проверка нынешних приемов маркетинга также может ускорить выходы для здоровья во всем мире.

¹ Университете Эге в Измире, Инженерный факультет, кафедра технологии пищевых продуктов, Турция.

² Второй план действий в области пищевых продуктов и политики в сфере питания на 2007-2012 гг., опубликованный в 2008 г.