

Матеріали Міжнародної науково-технічної конференції

Фундаментальні та прикладні проблеми сучасних технологій – Тернопіль 19-21 травня 2015.

УДК 664-4

Ірина Назарко, к.п.д., доц.

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ФНКЦІОНАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ

Iryna Nazarko, Ph.D., Assoc. Prof.

PERPECTIVES OF USE OF THE FUNCTIONAL PRODUCTS

Сьогодні функціональні продукти харчування є найпоширенішим сегментом світової харчової промисловості, який швидко розвивається. Навіть у період фінансової нестабільності споживачі не забувають про своє здоров'я. Як частина щоденного раціону функціональні продукти можуть брати участь у регулюванні або поліпшенні захисних біологічних механізмів, допомагати в попередженні або захисті від конкретних захворювань або сповільнювати процес старіння, підвищувати витривалість і поліпшувати емоційний стан людини. Функціональні продукти не є ліками й не можуть виліковувати, але допомагають попередити хвороби й старіння організму у напруженій екологічній обстановці.

Концепція функціонального харчування була сформульована в Японії у 1984 році. Відповідно до прийнятої термінології *функціональний продукт* – це продукт, який отриманий з природних інгредієнтів, збагачений мікронутрієнтами і містить велику кількість біологічно активних речовин (вітаміни, харчові волокна, антиоксиданти, мінеральні речовини); може входити в щоденний раціон харчування людини; регулює певні процеси в організмі. Всупереч існуючому стереотипу несумісності смаку та корисності функціональні продукти можуть володіти як добрим смаком так і корисними властивостями, а також володіти лікувально-профілактичним ефектом на організм людини. Японські дослідники визначають три основних якості функціональних продуктів: необхідна харчова цінність, приємний смак, позитивний фізіологічний вплив. За задумом творців, функціональні продукти повинні стати рецептом поліпшення здоров'я людства і способом зниження економічних втрат національних бюджетів на охорону здоров'я. За тридцять років дії оздоровчої програми, в яку входило й поширення функціонального харчування, термін життя в Японії збільшився в середньому на 5 років. Японське правління визначає функціональне харчування як альтернативу медикаментозному лікуванню і визначає його як Food for Specific Health Use (FOSHU).

Функціональні продукти і напої мають конкретні функціональні властивості, корисні для здоров'я та збалансований склад поживних речовин. Найбільш перспективними категоріями функціональних продуктів є:

I. «Продукти з пониженим вмістом солі, цукру або жиру».

II. «Продукти з підвищеним вмістом протеїну».

III. «Продукти з пробіотиками або пребіотиками».

IV. «Продукти з хорошими вуглеводами» (продукти з пророслого зерна).

На сьогоднішній день найбільші ринки функціональних продуктів харчування – США, Китай, Японія, Бразилія, Великобританія. За кордоном прийнято збагачувати майже чи не всі продукти харчування: хліб, печиво, сир, консервовані супи, морозиво тощо. Сьогодні в країнах ЄС до 25% харчових продуктів є функціональними. На ринку України найбільш динамічно розвиваються такі функціональні продукти: кисломолочні, хлібобулочні, сухі сніданки, мюслі, соки. Широкого розповсюдження набувають і функціональні продукти, які містять спеціалізовані інгредієнти. Зокрема, такі напрямки як: підтримка імунітету, контроль маси, здорове серце, здорова травна система, здорові суглоби, здорові очі, краса зсередини тощо.