

Т.А. Лазарєва, канд. пед. наук, доц. (УПА, Харків)

К.В. Свідло, канд. техн. наук, доц. (УПА, Харків)

НАПРЯМИ КОНСТРУЮВАННЯ ІННОВАЦІЙНОЇ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

На сьогодні у харчовій галузі відмічається тенденція щодо створення нової харчової продукції, основою якої є системний підхід та врахування багатьох факторів: медико – біологічних, технологічних, соціальних, економічних.

Вченими доведено, що від характеру харчування залежить нормальне функціонування організму людини, стійкість до чужорідних сполук та шкідливих факторів навколишнього середовища, інфекцій. Основними недоліками харчування є споживання надміру їжі, особливо тваринного походження, рафінованих продуктів, легкозасвоюваних вуглеводів. Науковцями доведено, що диспропорція хімічного складу раціонів харчування є основним фактором ризику багатьох хвороб. Організму шкодять як нестача, так і надлишок харчових речовин.

Метою розробки нової харчової продукції є створення ідеальної їжі, у складі якої містяться нутрієнти у кількостях, які необхідні для нормального функціонування людського організму.

Створення нової продукції здійснюється за напрямками: збагачення білкового складу, корегування жирнокислотного складу, використання різних видів вуглеводів, вітамінізація та мінералізація продукції, широке застосування природних біологічно активних речовин.

Коректувати хімічний склад харчових продуктів можна за допомогою різних нутрієнтів. Шляхів коректування існує досить багато, але при цьому слід враховувати сумісність інгредієнтів, біологічну доступність та технологічні фактори.

Основними етапами створення інноваційних харчових продуктів є:

- 1) вивчення класифікації нутрієнтів, що планується використовувати для збагачення харчової продукції;
- 2) дослідження фізико-хімічних властивостей нутрієнтів;
- 3) аналіз джерел знаходження та постачання нутрієнтів;
- 4) вивчення засвоюваності таких нутрієнтів, як білки, жири, вуглеводи, вітаміни, мінеральні речовини, біологічно активні речовини та ін.;
- 5) вивчення взаємного впливу нутрієнтів;

- 6) аналіз хімічного складу існуючих харчових продуктів;
- 7) відбір продукту, що потребує коректування нутрієнтів;
- 8) визначення шляхів удосконалення харчових продуктів та вибір нутрієнтів для створення збалансованого продукту;
- 9) вивчення сумісності нутрієнтів, що існують в продукті, та тих, що вносяться;
- 10) вирішення питання щодо форми внесення нутрієнту;
- 11) визначення кількості нутрієнтів, що додаються;
- 12) оцінка впливу нутрієнту, що додається на якісні показники нового продукту;
- 13) розробка рецептури нового продукту;
- 14) обґрунтування технологічних параметрів виробництва нового продукту;
- 15) розробка технології виробництва нового продукту;
- 16) дослідження якісних показників готового нового продукту;
- 17) проведення економічних досліджень.

Процес конструювання інноваційної харчової продукції відображає основні сучасні напрямки розвитку харчової галузі, а саме:

- 1) розширення сировинної бази;
- 2) створення та впровадження комплексних добавок, які покращують якість готової продукції;
- 3) створення прогресивних ресурсо-, та енергозберігаючих технологій виробництва продукції;
- 4) створення та впровадження функціональних добавок на основі використання нетрадиційної сировини;
- 5) підвищення біологічної та харчової цінності продукції;
- 6) впровадження безвідходних технологій.

Врахування усіх зазначених факторів дозволить теоретично обґрунтувати та практично розробляти оптимальні рецептури та технології виробництва інноваційної харчової продукції функціонального призначення.