

**BESTANDTEILE
DER FUNKTIONELLEN LEBENSMITTELN
(КОМПОНЕНТИ
ФУНКЦИОНАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ)**

Тополь Т.В., гр. ТХ-18

Науковий керівник – канд. філол. наук, доц. **Н.А. Скриннік**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Концепція функціональних харчових продуктів заснована на тому факті, що харчові продукти містять певні компоненти, які впливають на функції організму і тим самим сприяють підтримці здоров'я, профілактиці захворювань і підвищенню добробуту.

Dem Konzept der funktionellen Lebensmitteln liegt zugrunde, daß die Lebensmittel bestimmte Bestandteile enthalten, die auf Körperfunktionen wirken und dadurch zum Erhalt der Gesundheit, zur Prävention von Krankheiten und zur Steigerung des Wohlbefindens beitragen. Im folgenden wird ein Überblick über die wichtigsten Bestandteile von funktionellen Lebensmitteln gegeben, die Gegenstand der aktuellen Forschung und Entwicklung sind, und bei denen eine Wirkung auf bestimmte Körperfunktionen nachgewiesen oder postuliert wird. Allerdings gibt es keine verbindliche Zusammenfassung einzelner Inhaltsstoffe zu international einheitlichen Gruppen. Vielmehr existieren viele verschiedene Klassifikationen, da vielfältige Klassifikationsmerkmale herangezogen werden können, wie zum Beispiel:

- chemische Struktur (z. B. Peptide und Proteine, Zuckeralkohole, mehrfach ungesättigte Fettsäuren);
- physiologische Wirkungen (z. B. Entfaltung antioxidativer, antimutagener oder antikarzinogener Wirkungen);
- Herkunft der Inhaltsstoffe (z. B. Phytochemikalien);
- Wirkungsmechanismus der Inhaltsstoffe (z. B. Beeinflussung oxidativer Prozesse), die teilweise innerhalb eines Klassifikationsschemas parallel angewendet werden.

Im Deutschland werden die gesundheitsfördernden Inhaltsstoffe vorrangig aufgrund ihrer chemischen Struktur, die in 12 Klassen eingeteilt. Das sind Ballaststoffe, Oligosaccharide, Zuckeralkohole, Peptide und Proteine, Glykoside, Alkohole, Isoprenoide und Vitamine, Cholin, Milchsäurebakterien, Mineralstoffe, mehrfach ungesättigte Fettsäuren, andere. Basierend auf den Wirkungsmechanismen ist folgende Einteilung vorgeschlagen worden.