

Разработка кондитерского изделия для спортивного питания

Белик А.С.

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Национальный исследовательский университет ИТМО»
Научный руководитель – к.т.н., доц. Надточий Л. А.

Кондитерская промышленность является самостоятельной производственной отраслью. Создание новых видов кондитерских изделий с внесением функциональных добавок, актуально и современно.

В данном научном исследовании разрабатывается кондитерское изделие для спортивного питания с целью жиросжигания. В последние годы во всем мире получило широкое развитие так называемое функциональное питание, под которым подразумевается систематическое употребление пищевых продуктов, оказывающее регулирующее действие на организм в целом или на его отдельные системы и органы. Все продукты можно разделить на две большие группы:

- общего назначения;
- функционального питания.

Концепция позитивного (функционального, здорового) питания впервые возникла в Японии в 80-х годах XX века. Японские исследователи определили три основных составляющих функциональных продуктов:

- пищевая ценность;
- приятный вкус;
- положительное физиологическое воздействие.

Кондитерское изделие разрабатывается и изготавливается на основе научных исследований в различных областях, например, в таких как физиология и диетология и представляет собой, тщательно подобранные по составу: сахарозаменитель и L-карнитин, для наилучшего усвоения организмом человека.

Важным достоинством этого кондитерского изделия является его направленность на проблемы, связанные с весом.

Основное внимание при разработке и создании функциональных продуктов питания уделяется медико-биологическим требованиям к разрабатываемым продуктам и добавкам. Требования, предъявляемые к функциональным продуктам питания, имеют свою специфику. Учитывая, что функциональную направленность продуктам придают в основном вводимые в рецептуры биологически активные добавки, в первую очередь рассматриваются требования, предъявляемые к ним.

К основным медико-биологическим требованиям относятся: безвредность - отсутствие прямого вредного влияния, побочного вредного влияния (алиментарной недостаточности, изменения кишечной микрофлоры), аллергического действия; потенцированное действие компонентов друг на друга; не превышение допустимых концентраций; органолептические (не ухудшение органолептических свойств продукта); общегигиенические (отсутствие негативного влияния на пищевую ценность продукта); технологические (не превышение требований по технологическим условиям).

Организация правильного питания - сложная задача. Она требует оценки положительных и отрицательных качеств используемых продуктов питания и учета состояния организма человека, которое определяется многими факторами. Занимаясь спортом, мы сознательно увеличиваем физические нагрузки, испытываем наше тело на прочность, закаляем его. Поэтому и продукт, который будет разрабатываться в соответствии со всеми требованиями.

Автор

Белик А.С.

Научный руководитель

к.т.н., доц. Надточий Л. А.

Руководитель ОП

д.т.н., проф. Забодалова Л.А.