

## **Исследование процессов машин и аппаратов для производства функционального питания**

**А.С. Фролов**

**Санкт-Петербургский Национальный Исследовательский Университет  
Информационных Технологий, Механики и Оптики  
г. Санкт-Петербург**

**Научный руководитель – к.т.н., доцент Ю.Н. Гуляева**

**Санкт-Петербургский Национальный Исследовательский Университет  
Информационных Технологий, Механики и Оптики  
г. Санкт-Петербург**

Функциональным называют питание, которое дает организму максимальное количество белков, углеводов, витаминов, аминокислот и минералов. И это не просто еда, а продукты, которые оказывают оздоровительный эффект на функции органов человека. Это источник энергии.

Причины появления функционального питания:

- Некачественная пища. В современных продуктах стали использовать большое количество ненатуральных добавок, заменителей вкуса, красителей, синтетических витаминов. Съедая такую пищу человек удовлетворяет голод, но не получает полезных для организма веществ. В результате органы начинают испытывать недостаток натуральных веществ.
- Нарушение питания человека. Не задумываясь о последствиях, люди едят очень соленую, острую и жирную пищу. Ее беспорядочный прием и несбалансированный рацион – это причина упадка сил, ожирения, депрессий, заболеваний многих внутренних органов человека.
- Рост количества таких заболеваний как гипертония, сахарный диабет, инфаркт миокарда, стенокардия, атеросклероз, рак желудка и кишечника.

В настоящее время в мире активное развитие получили четыре группы функциональных продуктов - безалкогольные напитки, продукты на зерновой (хлебобулочные), молочной и жировой основе.

К безалкогольным напиткам относят напитки различной природы, состава, органолептических свойств, объединенные общими функциями - утолять жажду и оказывать освежающее действие. Основными группами безалкогольных напитков являются: минеральные воды; соки; газированные и негазированные напитки; квасы и квасные напитки, чай.

Сегодня как никогда в пищевой промышленности и общественном питании остро стоит проблема создания продуктов, обладающих лечебно-профилактическим эффектом. Эту проблему можно решить, если разрабатывать технологии комбинированных продуктов питания с использованием функциональных ингредиентов. Разработка технологий производства функциональных продуктов питания, их внедрение в производство, а также подготовка специалистов требует немедленного решения, что будет способствовать профилактике заболеваний и укреплению здоровья.

#### **Литература:**

1. Кочеткова А.А., Тужилкин В.И. Функциональные пищевые продукты: некоторые технологические подробности в общем вопросе. / Пищевая промышленность. 2003. № 5. - с. 8-10;
2. Тихомирова Н.А. Технология продуктов функционального питания.- М., 000 «Франтэра», 2002.- 213с.