ПРИНЦИПЫ КОНСТРУИРОВАНИЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ И БАД

профессор Синявский Ю.А.

Казахская академия питания

Категории специализированных продуктов по используемому сырью

1. Продукты на молочной основе
2. Продукты на плодоовощной основе
3. Продукты на мясорастительной основе
4. Продукты на пищеконцентратной основе
5. Продукты на безалкогольной основе
6. Продукты на зерновой и кондитерской основах

Основные принципы конструирования продуктов

1. Выбор сырья и БАД с учетом патогенеза заболеваний
2. Высокая пищевая и биологическая ценность сырья.
3. Выбор ,или подбор сырья с учетом физиолого-биохимических свойств продукта
4. Антиоксидантная направленность в выборе сырья.
5. Детоксицирующая направленность в выборе сырья.
6. Иммуномодулирующая направленность в подборе ингредиентов

Свойства специализированных продуктов

1. Антианемические
2. Антиоксидантные
3. Детоксицирующие
4. Иммуномодулирующие
5. Повышающие адаптационные возможности организма к неблагоприятным условиям внешней среды (продукты адаптогены)

Антиоксидантная направленность в выборе сырья

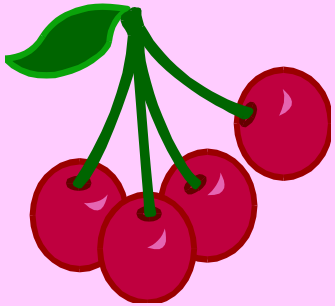
1. Высокий уровень витаминов-антиоксидантов
2. Присутствие биофлаваноидов.
3. Присутствие веществ антиоксидантной природы

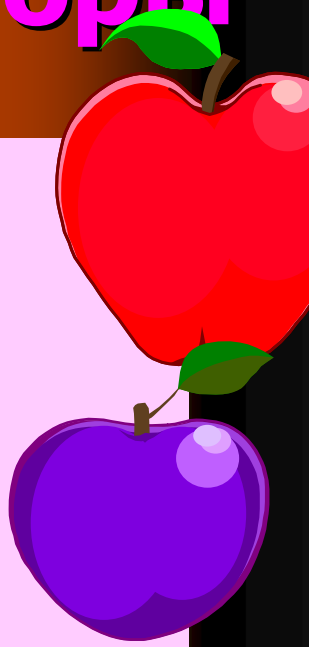
Иммуномодулирующие факторы

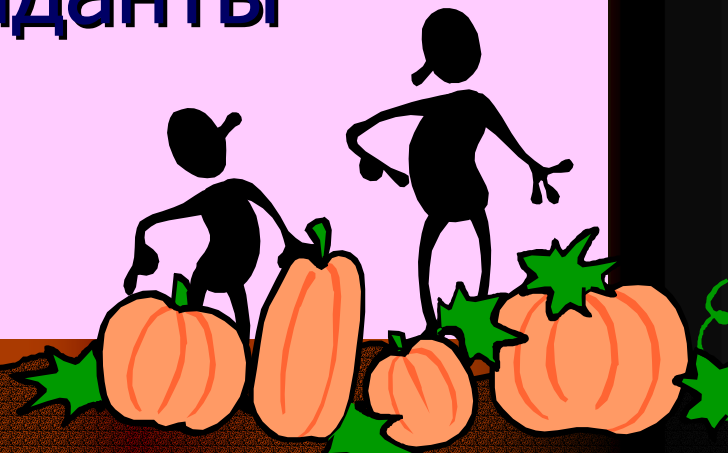
1. Микробные липополисахариды
2. Лизоцим
3. ПНЖК
4. Пептидогликаны
5. Продукты жизнедеятельности МКБ
6. Низкомолекулярные пептиды
7. Витамины-антиоксиданты

Детоксицирующие факторы

1. Пектин
2. Пищевые волокна
3. Пектиноподобные вещества (камеди, воска, слизи)
4. Витамины- антиоксиданты





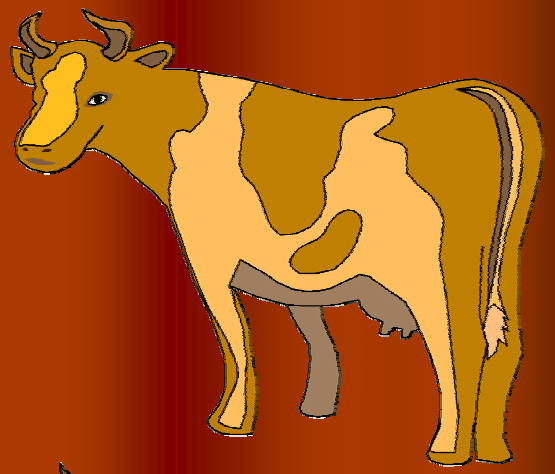


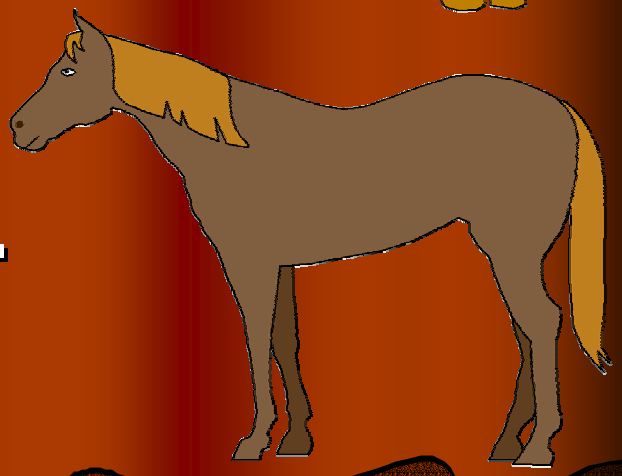
Принципы конструирования спецпродуктов на кисломолочной основе

- Подбор заквасочного материала с высокой биохимической активностью;
- Использование ассоциаций или комбинаций микроорганизмов;
- Высокие органолептические свойства продуктов;
- Кислотообразующая способность микроорганизмов;
- Устойчивость к фагам.

Сырье для производства кисломолочных продуктов

- Коровье молоко
- Кобылье молоко
- Верблюжье молоко
- Козье молоко
- Соевое молоко и др.





Основные неблагоприятные факторы космического полета

Факторы: **гипокинезия, нервно-эмоциональный стресс, воздействие радиации, ионизирующее облучение и др.**

Патогенез: **активация ПОЛ, нарушение иммунного статуса, нарушение функциональной активности ЖКТ.**

Принципы конструирования продуктов, повышающих адаптационные возможности в условиях космического полета

- Антиоксидантная направленность в выборе сырья;
- Повышенный уровень иммуномодуляторов;
- Детоксицирующая направленность;
- Микробиоценознормализующие факторы.

Новые специализированные продукты

1. Арман, Осенняя сказка, Денсаулык, Болашак

2. Жигер, Асыл,
   Аруана, Бобек, Коргау,
   Жанар
3. Кондитерские и хлебобулочные изделия и др.