

Функциональные продукты как тренд XXI века

Т.Н.БЕЛЯКОВА, главный технолог
ГК «Питерпром»

Д.С.ПЕЧУРКИНА, менеджер-технолог
Компания «Питерпром СЗ»

Образ жизни современного человека очень изменился, на состояние его здоровья, эффективность работоспособность и эмоциональное состояние влияют многие факторы. К их числу можно отнести в первую очередь пищевой рацион, уровень физических и нервных нагрузок, состояние окружающей среды. Для поддержания тонуса организма и длительного сохранения активности необходимо более требовательно относиться к собственному питанию. Эту задачу можно решить с помощью функциональных и обогащенных продуктов.

Согласно ГОСТ Р 52349–2005 **функциональный пищевой продукт** – пищевой продукт, предназначенный для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, снижающий риск развития заболеваний, связанных с питанием, сохраняющий и улучшающий здоровье за счет наличия в его составе физиологически функциональных пищевых ингредиентов. При таком обогащении полезные вещества вносят в продукт в количествах, превышающих первоначальные концентрации в исходном сырье.

Обогащенный пищевой продукт – функциональный пищевой продукт, полу-

чаемый добавлением одного или нескольких физиологически функциональных пищевых ингредиентов к традиционным пищевым продуктам с целью предотвращения возникновения или исправления имеющегося в организме человека дефицита питательных веществ.

Группа компаний «Питерпром» представляет на российском рынке актуальное на сегодняшний день направление по разработке и производству продуктов функционального назначения и спортивного питания. Широкий ассортимент продуктов представлен как комплексными пищевыми добавками для производства, так и готовыми сухими смесями для потребителя.

Инновационная комплексная пищевая добавка КПД «**Fast Prot Might. Базовая смесь для производства высокобелковых коктейлей со вкусами**» используется с целью получения в производстве молочных коктейлей или молокосодержащих напитков с повышенным содержанием белка и заданными вкусовыми свойствами. Сывороточные и молочные белки обеспечивают высокую биологическую ценность и быструю усвояемость. При добавлении 96 кг базовой смеси для получения 1 т готовой продукции содержание белка составит 10 г на 100 мл (13,3 % от средней суточной потребности населения в белке по ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Приложение 2). Готовый продукт может использоваться для корректировки рациона по белку, устранения его дефицита и восстановления после интенсивных физических нагрузок.

Молочно-белковая смесь «**Милкмикс премиум**» и КПД «**Милкстаб**» ПК КМ-Д используется для производства высокобелковых йогуртов (6 г белка на 100 г продукта) плотной и вязкой консистенции и стабильного качества. Повышенное содержание белка, отсутствие консервантов и простота технологии делают категорию йогуртов настоящим фаворитом среди кисломолочных продуктов. КПД «**ConPound MIX PK 004 Д**» входит в состав классической рецептуры североитальянского десерта «Панакота». Способствует формированию консистенции и заданных вкусовых свойств.

Для конечного потребителя разработана КПД «**Fast Might. Базовая смесь**



для производства высокобелковой каши со вкусами», которая представляет собой овсяные хлопья быстрого приготовления, обогащенные молочными белками, дополненные натуральными фруктами, ягодами и вкусовыми добавками для формирования органолептических свойств. Продукт не содержит сахара, красителей, консервантов и может позиционироваться как полезный завтрак на каждый день. Еще одна разработка компании – **смесь сухая для блинов «Pancake Might»**, которая позволяет максимально упростить и ускорить процесс приготовления данного блюда, используется в домашних условиях. Сохранение полезных свойств различных видов безглютеновой муки, обогащение молочным белком, замена сахара на натуральные подсластители – все это является обязательными требованиями к продуктам для здорового питания.

Таким образом, разработка функциональных пищевых продуктов – это возможность с помощью современных достижений науки о питании изменить состав продукта, чтобы повлиять на состояние здоровья человека. В развитых странах производство функциональных продуктов питания широко распространено и развивается очень активно. В Европе выпуск таких продуктов достигает 20 % от общего объема производимых пищевых продуктов. Несмотря на более высокую цену, они очень популярны.

Компания «Питерпром СЗ» совместно с компанией «Питерпром ПК» готова оказать технологическую поддержку и будет рада сотрудничеству. Индивидуальный подход к клиенту является неотъемлемой частью нашей работы!

