

К ВОПРОСУ РАЗРАБОТКИ ТЕХНОЛОГИИ ГЕЛЕСОДЕРЖАЩИХ КОМПОЗИЦИЙ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ

К.В. Завидовская, М.М. Самохвалов

Курский государственный медицинский университет, Курск, Россия

Разработка продуктов питания функционального назначения в последнее время весьма актуальна и, с одной стороны, связана с необходимостью профилактики и лечения некоторых заболеваний, а с другой – с расширением ассортимента выпускаемой продукции, что требует разработки технологии новых видов продукции для отраслей пищевой промышленности и общественного питания.

Применение биологически активных веществ для продуктов питания функционального назначения является актуальной задачей, решение которой основывается на медицинских, гигиенических и других подходах с помощью которых можно не только разрабатывать безопасные для человека продукты, но и защищать его генетические структуры от негативных воздействий окружающей среды.

Поскольку пищевые продукты должны быть безопасными, обладать достаточно высокой пищевой ценностью, иметь привлекательный товарный вид, то для разработки продуктов функционального назначения необходимо проведение научных исследований по установлению роли микронутриентов или их комплексных соединений в патогенезе и лечении заболеваний, выведении из организма чужеродных веществ и т. д.

Цель работы заключалась в разработке состава и технологии получения пищевых композиций на основе природных гелеобразователей.

Современная стратегия производства пищевых продуктов включает изыскание новых ресурсов незаменимых пищевых компонентов, нетрадиционного сырья, новых прогрессивных технологий, позволяющих придавать необходимые свойства, повышать пищевую и биологическую ценность продуктов, увеличивать сроки хранения.

Разработка новых форм пищевых функциональных продуктов с заданными свойствами проводилась в соответствии с принципами пищевой комбинаторики: исключение из состава продукта непереносимого компонента; введение в состав продукта недостающего пищевого вещества; либо замена введением аналогичного компонента с полезными свойствами.

Эти принципы были положены в основу разрабатываемых нами гелеобразных композиций функционального и лечебно-профилактического назначения. При разработке рецептур гелесодержащих пищевых продуктов учитывали: необходимость обогащающей добавки (т. е. биологически активные вещества, микронутриенты); выбор обогащаемого пищевого продукта, т. е. основу пищевой композиции (гелеобразные вещества, проростки пшеницы и гречихи и т. д.). Техническое решение задачи заключалось в улучшении органолептических и физико-химических свойств пищевых композиций, придании им лечебно-профилактической направленности и конкурентоспособности. Эффективность, разработанных гелесодержащих композиций профилактического и лечебно-профилактического назначения подтверждена медико-биологическими испытаниями.

ЛИТЕРАТУРА

Разработка технологии пролонгированной лекарственной формы – медулы, содержащей кислоту янтарную Шубина Г.Н., Лазурина Л.П.В сборнике: Университетская наука: взгляд в будущее Материалы международной научно-практической конференции, посвященной 81-летию Курского государственного медицинского университета и 50-летию фармацевтического факультета. В 3-х томах. Под ред. В.А. Лазаренко, П.В. Ткаченко, П.В. Калущкого, О.О. Куриловой. 2016. С. 136–139.

Изучение противомикробной активности полимерных форм, содержащих комплексные соединения меди и железа Самофалов А., Тихонова Я., Артющкова Е., Секерина И., Завидовская К., Лазурина Л. Современные проблемы науки и образования. 2013. № 1. С. 352.

Влияние новых комплексных соединений железа в составе полимерных форм на моделированное воспаление Тихонова Я., Самофалов А., Артющкова Е., Калущкий П., Лазурина Л. Современные проблемы науки и образования. 2012. № 6. С. 550.