

Соболева О.А.

ВНИИПБиВП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
(Россия, Москва)

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ – СОЦИАЛЬНО ЗНАЧИМЫЕ ПРОДУКТЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Аннотация. Мировой рынок функциональных продуктов ежегодно пополняется новыми продуктами с заявленными свойствами их пользы для здоровья. Особенно ускоренными темпами развивается рынок функциональных напитков. Напитки являются самым удобным объектом для введения в их составы практически любого, в том числе функционального ингредиента, без принципиальных изменений технологического процесса. Потребление напитков, содержащих полезные для здоровья вещества, может стать эффективным средством укрепления защитных функций организма человека при условии, что разработка нового функционального напитка включает обоснованный выбор ингредиентов, формирующих его состав и свойства. Создание рецептуры функционального напитка включает решение двух основных задач: обеспечение заявленной функциональности (полезных для здоровья свойств) и создание стабильного на протяжении всего срока годности привлекательного органолептического профиля напитка. Разработка и производство функциональных продуктов, в том числе напитков, позволяет расширить рацион здорового питания населения для профилактики социальных заболеваний, наносящих ощутимый экономический ущерб государству и требующих поиска мер по повышению эффективности их профилактики и лечения.

Ключевые слова: социальные свойства, социальные продукты, функциональные продукты, специальные продукты

O.A. Soboleva

All-Russian Scientific Research Institute of the Brewing, Non-Alcoholic and Wine Industry -
Branch of the V.M. Gorbатов Federal Research Center of Food Systems of RAS, Moscow, Russia

SOFT DRINKS - THE SOCIAL SIGNIFICANCE OF HEALTHY FOOD

Annotation. The global market for functional products is supplemented annually with new products with declared properties of their health benefits. The market of functional drinks is developing at a particularly fast pace. Drinks are the most convenient object for introducing into their compositions practically any, including the functional ingredient, without fundamental changes in the technological process. Drinks consumption, containing healthy substances can be an effective means of strengthening the protective functions of the human body, provided that the development of a new functional drink includes a reasonable choice of ingredients that form its composition and properties. The creation of a functional drink recipe includes two main tasks solution: providing the declared functionality (useful for health properties) and creating stable throughout the shelf life attractive organoleptic drink profile. The development and production of functional products, including drinks, allows to expand the diet of healthy food for the population to prevent social diseases that cause significant economic damage to the state and require seeking measures to increase the effectiveness of their prevention and treatment.

Key words: social properties, social products, functional products, special products

Социальные свойства (от лат. Socialis - общественный) характеризуют соответствие продукта общественно-необходимым потребностям, обуславливающим целесообразность

его производства. К социальным потребительным свойствам продуктов специального назначения относятся: нуждаемость общества в таких продуктах, тесно связанная с потребностью общества и спросом; безопасность потребления, социальная и экологическая безопасность; ориентация на социальные и нозологические группы населения, присущие данному региону; доступность продуктов, определяемая условиями их доставки, хранения и т.п. [1]

Направленность развития научно-исследовательских работ по созданию безалкогольной продукции с проявлением социальных свойств отмечена во многих странах. Об этом говорят результаты патентного поиска.

Большое внимание уделяется спортивным напиткам. Это изотонические напитки, восполняющие потерянные соли во время тренировок и энергетические напитки, в состав которых входят сложные углеводы. Такие напитки употребляют в соревновательный период.

На потребительском рынке широко представлены питательные смеси, состоящие из тонизирующих компонентов, комплекса витаминов и биологически активных добавок, которые позволяют в короткие сроки при постоянном применении повысить мышечную массу тела, например. Как правило, эти смеси представляют порошкообразные концентраты для автономного приготовления напитка. Органолептические показатели получаемых в результате растворения порошкообразных концентратов, как правило, невысокие. Это объясняется тем, что витаминные комплексы, в частности витамины группы В, обладают неприятным вкусом и запахом и при достаточно большой дозировке в концентрате, производителям зачастую не удается «скрыть» нежелательный привкус.

Любой функциональный продукт для лучшего его усвоения должен быть вкусным, поэтому именно высокими органолептическими показателями должны обладать напитки, потребляемые в больших количествах в процессе тренировок и во время соревнований.

Большое внимание уделяется диабетическим продуктам. В XXI веке проблема сахарного диабета стоит очень остро. Как правило, возникновению этого заболевания способствует лишний вес, который, в свою очередь, является результатом неправильного питания.

При создании антидиабетических продуктов питания, а напитков – в первую очередь, также стоит задача гармонизации вкуса. Применение синтетических сахарозаменителей не дает желаемых результатов, поскольку при употреблении их остается неприятный привкус, заставляющий «запить» этот напиток, а превышение нормы объема потребления жидкости приводит к нежелательным последствиям, в нарушение работы выделительной системы организма, особенно для больных диабетом.

Решением этой задачи, как доказывают разработки специалистов ВНИИПБиВП, является включение в состав диетических и антидиабетических напитков натуральных компонентов, обладающих как высокими органолептическими показателями, так и способностью активно влиять на процесс сахарного обмена в организме [11].

Социально значимые заболевания – это болезни, возникающие в зависимости от неудовлетворительных социально-экологических условий. Таким заболеванием является туберкулез, который и в 21 веке остается актуальной медико-социальной проблемой [2].

Для профилактики этого грозного заболевания, а также для введения в рацион питания в реабилитационный период разработаны и клинически испытаны специальные продукты функционального назначения. Это продукты, обогащенные эссенциальными пищевыми веществами, микронутриентами и биологически активными веществами растительного и животного происхождения, обладающие адаптогенными свойствами, которые оказывают противовоспалительное гепатопротекторное действие, положительно влияют на функциональное состояние организма, обмен веществ и иммунобиологическую реактивность.

ВНИИПБиВП совместно с НИИПП и СПТ разработали технологию производства концентратов растительных и концентратов порошкообразных для напитков, содержащие научно обоснованный состав нутриентов, способных проявлять действия, активизирующие обмен веществ в организме, укрепляющие иммунную систему, улучшающие работу желудочно-кишечного тракта и, таким образом, улучшающие состояние организма в целом. Эти

выводы сделаны на основании клинических испытаний в медицинских учреждениях МО РФ. Такими продуктами являются порошкообразная смесь для напитка «Динамика» и концентрат растительный для напитка «Вектор» [9,10].

ВНИИПБиВП были разработаны составы и технологии производства концентратов поликомпонентных и концентратов порошкообразных для напитков с аргументировано подобранной смесью растительного сырья. Фитокомплексы способны проявлять действия, подтвержденные исследованиями Пятигорской фармакадемии:

- иммуномодулирующие - для регионов Крайнего Севера и приравненных к ним территорий и неблагоприятными экологическими условиями, «Помор» и «Северянин» [3,4];
- седативного действия - способные оздоравливать и успокаивать человека [5,6].

В процессе совместной работы с ФГБНУ «Региональным научным центром медицинской реабилитации и курортологии» Минздрава РФ были научно обоснованы фитокомплексы растительного сырья для создания КПК и КП для напитков, снижающих уровень похмельного синдрома и улучшающих состояние организма в целом [7,8].

Научно обоснованные решения специалистов Всероссийского научно-исследовательского института пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности в разработке концентрированных форм на натуральной основе напитков здоровья позволило создавать оригинальные по вкусу напитки, обладающие широким спектром оздоравливающих свойств для организма человека.

В настоящее время в лаборатории технологии безалкогольных напитков и концентратов на натуральной основе продолжается работа по решению социальных задач, стоящих перед медиками самых разных специальностей. Это и эндокринологи, и гастроэнтерологи, и кардиологи, и диетологи и т. д. Напиток, как наиболее легкий для усвоения продукт, может содержать профилактическую дозировку экстракта из смеси лекарственных трав, подобранную фитотерапевтами, проработанную специалистами-технологами, способными «закрыть» неприятные вкусовые оттенки «лекарственных» веществ и, тем самым, превратить лекарство в пищу.

Список литературы

1. Бурмистров Г.П.. Особенности питания больных туберкулезом /, В.В. Данцев, О.А. Соболева и др./ монография, под редакцией И.Ю. Быкова, Москва, 2016.- 252 с;
2. Стрелков В.Н. Технология специальных пищевых продуктов и исследования потребительских свойств / Г.П. Бурмистров, Г.Л. Филонова / Пятигорск: ООО «РИА-КМВ», 2013.-292 с.;
3. Патент № 2245080 опубл. 27.01.2005 «Концентрат растительный «Северянин»;
4. Патент № 2244499, опубл. 20.01.2005 «Концентрат растительный «Помор»;
5. Патент № 2366310, опубл. 10.09.2009 «Концентрат растительный Седовит-1»;
6. Патент № 2376898. опубл.27.12.2009 «Концентрат растительный Седовит-2»;
7. Патент № 2597440, опубл. 22.08.2016 «Безалкогольный напиток»
8. Патент № 2587575 опубл. 25.05 2016 «Порошкообразная смесь для напитка»
9. Патент № 2009107905, опубл. 20.09.2010 «Концентрат растительный «Вектор»;
10. Патент № 2009100811 опубл. 27.05.2012 «Порошкообразная смесь для напитка «Динамика».
11. Патент № 2161003 опубл. 27.12.2000 «Пастообразный концентрат «Топинат»