

УДК 63

Разживина Любовь Сергеевна, аспирант,
Государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»,
г. Княгинино

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ В РАЗРАБОТКЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ MODERN TRENDS IN THE DEVELOPMENT OF FUNCTIONAL FOOD SYSTEMS

Аннотация: В последние десятилетия наблюдается значительный рост интереса к функциональному питанию, которое направлено на улучшение здоровья и профилактику заболеваний. Данная статья рассматривает современные тенденции в разработке функциональных пищевых систем, включая использование биологически активных веществ, инновационных технологий и адаптацию к потребительским предпочтениям.

Ключевые слова: функциональные пищевые системы, пребиотики, пробиотики, экологически чистые продукты.

Введение

Функциональное питание представляет собой важный аспект современной диетологии, который акцентирует внимание на продуктах, способствующих улучшению здоровья и снижению риска заболеваний. В условиях глобализации и увеличения осведомленности потребителей о здоровье, разработка функциональных пищевых систем становится актуальной задачей для производителей. Функциональные продукты питания не только удовлетворяют потребности организма в энергии и питательных веществах, но и оказывают положительное влияние на здоровье, что делает их важными для профилактики различных заболеваний.

1. Понятие функционального питания

Функциональное питание определяется как питание, которое включает в себя продукты, обладающие дополнительными полезными свойствами благодаря содержанию биологически активных веществ (БАВ). Ключевыми компонентами функциональных продуктов являются витамины, минералы, антиоксиданты, пребиотики и пробиотики. Эти вещества способствуют улучшению обмена веществ, укреплению иммунной системы и профилактике хронических заболеваний (Роберфруа, 2007).

2. Современные тенденции в разработке функциональных пищевых систем

2.1. Использование натуральных ингредиентов

Современные потребители все чаще отдают предпочтение продуктам, содержащим натуральные ингредиенты. Это приводит к увеличению спроса на органические и экологически чистые продукты, что, в свою очередь, стимулирует производителей к разработке новых рецептур. Исследования показывают, что потребители готовы платить больше за продукты, которые не содержат искусственных добавок и консервантов (Каплан, 2018).

2.2. Инновационные технологии

Развитие технологий, таких как нанотехнологии, биотехнологии и методы экстракции, позволяет улучшать качество и функциональные свойства продуктов. Например, использование наночастиц для доставки БАВ может повысить их биодоступность и эффективность. Нанотехнологии открывают новые горизонты в области функционального питания, позволяя создавать продукты с улучшенными свойствами и более высокой эффективностью (Деккер и Элиас, 2014).



2.3. Персонализированное питание

С учетом индивидуальных потребностей и предпочтений потребителей, персонализированное питание становится важной тенденцией. Разработка функциональных продуктов, адаптированных под конкретные группы населения (например, спортсмены, пожилые люди), позволяет более эффективно решать проблемы здоровья. Персонализированный подход к питанию включает в себя использование генетической информации и данных о состоянии здоровья для создания индивидуальных диет (Хоутон, 2019).

2.4. Устойчивое развитие

Устойчивое развитие и экологическая ответственность становятся важными аспектами в производстве функциональных продуктов. Использование возобновляемых ресурсов и минимизация отходов способствуют созданию более устойчивых пищевых систем. Производители все чаще внедряют практики, направленные на снижение негативного воздействия на окружающую среду, что также отвечает требованиям потребителей, заботящихся о здоровье планеты (Риццо и Ланца, 2020).

3. Заключение

Современные тенденции в разработке функциональных пищевых систем отражают изменения в потребительских предпочтениях и требованиях к качеству продуктов. Инновационные технологии, использование натуральных ингредиентов и подходы к персонализированному питанию открывают новые горизонты для производителей и способствуют улучшению здоровья населения. Важно, чтобы производители продолжали адаптироваться к этим тенденциям, обеспечивая высокое качество и безопасность своих продуктов.

Список литературы:

1. Роберфруа, М. Б. (2007). Пребиотики: концепция пересмотрена. Питательный бюллетень, 32 (3), 271-276.
2. Каплан, М. (2018). Функциональные продукты: принципы и технологии. Издательство Вудхед.
3. Деккер, Э. А., & Элиас, Р. Дж. (2014). Антиоксиданты в пище: практические приложения. Wiley-Blackwell.
4. Риццо, Г., & Ланца, М. (2020). Устойчивые продовольственные системы: глоб

