

Комплексный подход к функциональным продуктам

Продукты с функциональными и улучшенными потребительскими свойствами должны соответствовать современным представлениям науки о питании и запросам покупателей. В соответствии с определением функциональные продукты – это специальные пищевые продукты, предназначенные для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, обладающие научно обоснованными и подтвержденными свойствами, снижающие риск развития заболеваний, связанных с питанием, предотвращающие дефицит или восполняющие имеющийся в организме человека дефицит питательных веществ, сохраняющие и улучшающие здоровье за счет наличия в их составе физиологически функциональных пищевых ингредиентов.

Довольно часто функциональные продукты содержат функциональные ингредиенты. Это вещество или комплекс веществ, обладающее способностью оказывать благоприятный эффект на одну или несколько физиологических функций и процессы обмена веществ в организме человека при систематическом употреблении в количествах, составляющих от 10 до 50 % суточной физиологической потребности человека в этом компоненте. Одним из таких компонентов, обеспечивающих ценность и полезность продуктов питания, является белок.

Белки в питании человека занимают особое место. Потребность в данном соединении зависит от возраста, состояния организма и сферы деятельности человека. При поступлении белков с пищей ниже рекомендуемых норм наблюдается распад белков тканей. Образующиеся при этом аминокислоты расходуются на синтез биологически активных соединений для поддержания жизнедеятельности организма. Физиологическая потребность в белке для взрослого населения – от 65 до 117 г/сут для мужчин и от 58 до 87 г/сут

для женщин. С возрастом скорость синтеза белков меняется. В растущем организме скорость синтеза превышает скорость распада, далее синтез замедляется и смещается в сторону распада. Такая же тенденция наблюдается при увеличении физических нагрузок, голодании и ряде заболеваний. Организм человека не может синтезировать незаменимые аминокислоты, которые должны поступать с пищей. К таким аминокислотам относят: валин, изолейцин, лейцин, лизин, метионин, треонин, триптофан и фенилаланин.

Молоко и молочные продукты являются одним из важнейших источников белка. Они хорошо усваиваются организмом и легко перевариваются. Принято считать, что биологическая ценность белков молока выше, чем мяса, и имеет индекс 90, при котором белки считаются полноценными. Казеин сбалансирован по аминокислотному составу и является богатым источником доступного фосфора и кальция. Сывороточные белки молока содержат оптимальный набор жизненно необходимых аминокислот и с точки зрения физиологии питания приближаются к аминокислотной шкале «идеального белка», в котором соотношение аминокислот соответствует потребностям организма. По содержанию незаменимых аминокислот превосходят белки растительного и животного происхождения.

Кисломолочные напитки с повышенным содержанием белка, коктейли, десерты становятся неотъемлемой частью ежедневного рациона населения разного возраста. Мы предлагаем комплексный подход и готовые решения для расширения ассортимента данной группы продуктов.

Для производства йогуртов с повышенным содержанием белка в ассортименте компании представлены молочно-белковые смеси «Милкмикс» экстра стаб и «Милкмикс» премиум. Смеси производятся на основе продуктов переработки молока. Данные смеси позволяют повысить биологическую ценность готового



продукта, получить продукт с заданными свойствами. Молочно-белковые смеси «Милкмикс» не имеют Е-индекса и не содержат ГМО.

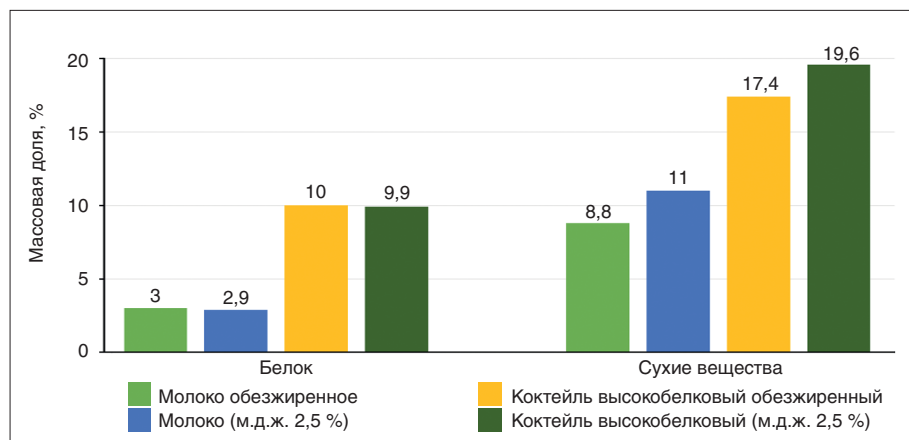
Сочетание натуральности и пользы комплексной пищевой добавки «Fast Prot Might. Базовая смесь для производства высокобелковых коктейлей со вкусами» позволит вырабатывать продукт стабильного качества. Добавка разработана специально для производства молочных пастеризованных и ультрапастеризованных напитков – коктейлей. При добавлении 100 кг базовой смеси к 1 т обезжиренного или нормализованного молока можно получить продукт с содержанием белка 10 г в 100 мл (что в 3 раза выше, чем в обычном молоке). Технологический процесс не требует кардинальных изменений. Отсутствие сахара позволяет снизить потребление «быстрых» углеводов, а повышенное содержание белка способствует восполнению его дефицита в рационе. Широкая гамма вкусов удовлетворит самых требовательных потребителей.

Основные показатели готового продукта приведены на рисунке. Сравним показатели пастеризованного обезжиренного молока, молока с массовой долей жира 2,5 % и произведенных на их основе высокобелковых коктейлей.

Нашим партнерам мы предоставляем полный пакет нормативных документов на готовый продукт. Будем рады сотрудничеству. Индивидуальный подход к каждому клиенту является неотъемлемой частью нашей работы.

ТАТЬЯНА БЕЛЯКОВА,
главный технолог ГК «Питерпрот»

ДАРЬЯ ПЕЧУРКИНА,
менеджер-технолог ООО «Питерпрот СЗ»



Показатели готового продукта