

**ПЕРСПЕКТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ  
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ  
С УЧЕТОМ СОВРЕМЕННЫХ ТРЕБОВАНИЙ К ПИТАНИЮ**

*Мячикова Н.И.*

**«Белгородский государственный национальный  
исследовательский университет», г. Белгород, Россия**

*Мячиков А.В., Мячикова С.А., Понкова Е.В.*

**«Харьковский государственный университет питания  
и торговли», Харьков, Украина**

*The modern catering requirements with the implementation of the «Food Security Doctrine of the Russian Federation» have been considered. It is suggested the developing and implementing of culinary products enriched germinated seeds into the public catering establishment.*

В настоящее время жизненно необходимой задачей является формирование согласованной государственной и общественной политики в области здорового питания, поскольку неадекватное физиологическим потребностям организма питание представляет угрозу национальной безопасности страны. В поддержании здоровья, работоспособности, активного долголетия населения России важнейшая роль принадлежит полноценному и регулярному снабжению организма человека необходимыми пищевыми веществами. При этом питание должно удовлетворять не только физиологические потребности организма в пищевых веществах и энергии, но выполнять профилактические и лечебные задачи, отвечать органолептическим, физико-химическим показателям и соответствовать требованиям санитарных норм и правил к допустимому содержанию вредных веществ, представляющих опасность для здоровья нынешнего и будущего поколений.

Проблема рационального питания населения имеет выраженное социальное значение и относится к категориям глобальных, играющих существенную роль в обеспечении качества жизни человека, его здоровья и продолжительности жизни. Это нашло свое отражение в утвержденной «Доктрине продовольственной безопасности Российской Федерации», которая определяет

продовольственную безопасность страны как «состояние экономики страны, при котором обеспечивается продовольственная независимость Российской Федерации, гарантируется физическая и экономическая доступность для каждого гражданина страны пищевых продуктов, соответствующих требованиям законодательства Российской Федерации о техническом регулировании, в объемах не меньше рациональных норм потребления пищевых продуктов, необходимых для активного и здорового образа жизни» [2].

Одним из механизмов обеспечения продовольственной безопасности Российской Федерации является формирование здорового типа питания, которое может быть реализовано в том числе и путем «внедрения инновационных технологий, включающих био- и нанотехнологии, технологии органического производства пищевых продуктов и продовольственного сырья, наращивания производства новых обогащенных, диетических и функциональных пищевых продуктов» [2].

Таким образом, перед предприятиями пищевой промышленности и общественного питания поставлены совершенно очевидные задачи, реализация которых позволит обеспечить население страны высококачественными продуктами питания.

Предприятия общественного питания помимо производства выполняют еще и функции реализации и организации потребления, т.е. постоянно контактируют с потребителем, поэтому они более гибко могут реагировать на запросы потребителей. Современный потребитель считает, что пища должна оказывать на организм очищающее и лечебное действие, помогать бороться со стрессами, неблагоприятным состоянием окружающей среды и предупреждать избыточное накопление массы тела. И это необходимо учитывать при разработке новой продукции, чтобы, с одной стороны, удовлетворить запросы потребителей, а, с другой, обеспечить получение большей прибыли.

В последнее время стали проводиться исследования по изучению свойств пророщенных семян с целью их дальнейшего использования в составе продуктов питания. Тема достаточно актуальная, так как в проростках, как и в других сырых продуктах, содержатся все питательные вещества, которые, находясь в есте-

ственном соотношении друг с другом, приносят максимальную пользу человеческому организму. С учетом того, что живые проростки могут сохраняться без потери качества при пониженной температуре (в бытовом холодильнике) всего несколько суток, предлагаются разнообразные технологии их переработки. Однако, как отмечается в работе [1], тепловая обработка (варка и т.п.) нарушает это равновесие, лишает согласованности молекулярные компоненты пищи. Ферменты разрушаются при температурах выше 40°C, так же как и большая часть витаминов. Минеральные вещества в вареных продуктах уже не хелатированы и потому хуже усваиваются. Белки проростков и других сырых продуктов в процессе пищеварения образуют меньше токсичных веществ.

В связи с этим, на наш взгляд, наиболее полно использовать все полезные свойства пророщенных семян можно в случае введения их в состав отдельных видов кулинарной продукции предприятий общественного питания (салаты, холодные соусы, холодные напитки и т.д.), которая не подвергается термической обработке и имеет ограниченные сроки реализации (0,5-2 ч). Обогащенные проростками семян блюда могут быть внедрены в предприятиях общественного питания, обеспечивающих питанием организованные контингенты (школы, студенческие столовые, санаторно-курортные комплексы и т.д.), а также в спортивных барах и других предприятиях, где предоставляют здоровье и полноценное питание.

Работа выполняется в рамках реализации программы «Развитие научного потенциала высшей школы», тема проекта «Разработка ассортимента кулинарной продукции повышенной пищевой и биологической ценности с использованием пророщенных семян», регистрационный №7.2077.2011.

### Список литературы

1. Вигмор, Э. Проростки – пища жизни [Текст] / Энн Вигмор; пер. с англ. – СПб. : ИД «ВЕСЬ», 2001. – 208 с.
2. Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации. Утверждена Указом Президента Российской Федерации от 30 января 2010 г. № 120 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.mcx.ru/documents/document/show/14855.19.htm>