

Ешьте на здоровье!



Функциональное — синоним полезного

И к еде нужен научный подход. Но не ради чистого эксперимента. Обычные йогурты, кефир и кондитерские изделия белорусские ученые делают по-настоящему уникальными, обогащая их витаминами и микроэлементами. Развитием этого направления уже более десяти лет занимается Научно-практический центр Национальной академии наук по продовольствию.

Важной составляющей рациона современного человека является функциональное питание, так как в обычном меню зачастую не хватает витаминов, сахаров, минеральных веществ и многого другого, поясняет генеральный директор НПЦ Зенон Ловкис (на фото):

— Полезные свойства продуктов обеспечиваются в первую очередь за счет технологических процессов. Например, наши специалисты проводят тщательные исследования по заморозке и разморозке, нагреванию и охлаждению компонентов, выясняя оптимальные температуры хранения. Постоянно работаем с предприятиями, помогаем подбирать оборудование, способное сделать именно то, что мы разработали.

В длинный список уникальных разработок центра входят не только обогащенные йогурты, творожки с кальцием, зерновые завтраки, но и продукты, которые сложно назвать полезными. Даже хлеб, булочки, кексы и сладости здесь насыщают витаминами, минералами и ценными пищевыми волокнами. Для школьников, которые нередко нарушают режим питания, такие “вкусняшки” — настоящее спасение. Для людей, занятых тяжелым физическим трудом, разработана рецептура специальных пряников, которые назвали “Шахтерские”.

— Во многих рецептах есть такие ингредиенты, как порошок топинамбура, кэроба (плод рожкового дерева), цитрусовое волокно. Вряд ли кто-то постоянно употребляет их в пищу, однако они прекрасно нормализуют обменные процессы и снижают уровень холестерина, — говорит Зенон Ловкис. — Отдельного внимания заслуживают сладости для больных целиакией — зефир, мармелад и конфеты на пектине. Есть и мясные продукты — консервы с пониженным содержанием фенилаланина, а также для беременных женщин и кормящих матерей. Особая гордость НПЦ по продовольствию — детское питание, оно представлено целым спектром биопродуктов, обогащенных магнием, кальцием, витамином В6, глицином, инулином и другими полезными компонентами.

— За десять последних лет мы создали более 8 тысяч наименований продуктов питания, — продолжает директор НПЦ. — Все они соответствуют мировым стандартам, что позволяет конкурировать с крупнейшими производителями функционального питания других стран. Причем при разработке новых рецептов технологи стараются максимально сохранить питательные вещества исходного продукта. Кроме того, мы постоянно сотрудничаем с медиками, ведь главная цель наших разработок — не навредить потребителю и повысить качество его жизни.

Источник: “Народная газета” – 2017-12-01

Немаловажно, что при высоком качестве продукции цены на нее остаются приемлемыми — в среднем на 15—29% ниже, чем на зарубежные аналоги. Поэтому позволить себе питаться правильно может каждый.

Останавливаться на достигнутом в НПЦ по продовольствию не собираются, обещают даже колбасу с витаминами сделать. Стратегия улучшения качества и безопасности питания разработана до 2030 года — к этому времени специалисты предполагают сделать функциональными большинство продуктов.