

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

The main characteristics of the functional and specialized food products

А. Л. Злобина, студент

Е. В. Ражина, кандидат биологических наук, доцент
Уральский государственный аграрный университет
(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Рецензент: Е. С. Смирнова, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент

Аннотация

Основное исследование было направлено на анализ и основные особенности функциональных и специализированных продуктов питания. Рассмотрены потребительские свойства вышеуказанных продуктов, а также их характеристики. В ходе исследования были проанализированы нормативные и иные акты, регулирующие как правила производства данных продуктов питания, так и правовое регулирование со стороны Российской Федерации. Были выявлены основные отличия функциональных продуктов питания от специализированных.

Ключевые слова: товароведение, общественное питание, специализированные продукты питания, предприятия общественного питания, рацион потребления пищевой продукции, потребитель.

Summary

The main study was aimed at the analysis and main features of functional and specialty foods. The consumer properties of the above products, as well as their characteristics, are considered. During the study, regulations and other acts regulating both the rules for the production of these food products and legal regulation by the Russian Federation were analyzed. The main differences between functional foods and specialized foods were identified.

Keywords: commodity science, public catering, specialized food products, catering enterprises, food consumption ration, consumer.

В ходе исследования установлено, что в современном обществе происходят постоянные изменения и развитие каких-либо объектов. Это связано и с автомобилестроением, и с компьютерными технологиями. Но, несмотря на это, также постоянное развитие имеют и продукты питания. Так, в настоящее время можно выделить, как и модифицированные продукты питания, повышающие калорийность или наоборот, направленные на диетические аспекты. Также появляются и продукты питания, отдельно для спортсменов, отдельно для людей, страдающим каким-либо пищеварительным недугом. В связи с этим, тема исследования, направленная на анализ основных характеристик специализированных продуктов питания и функциональных продуктов питания, является актуальной по настоящее время.

Действительно, терминология, связанная с продуктами питания, подчиняется определенным нормативно-правовым актам, регулирующим и устанавливающим стандарты качества и безопасности пищевых продуктов. В контексте Российской Федерации одним из основных нормативно-правовых актов, регулирующих не только терминологию, но и определения,

связанные с пищевыми продуктами, является Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 2 января 2000 года N 29-ФЗ.

Кроме этого федерального закона, существует также и иной нормативно-правовой акт в Российской Федерации, устанавливающий конкретные нормативы для продуктов питания. Эти нормативные акты охватывают различные аспекты, такие как стандарты качества, безопасность, маркировку, упаковку, хранение, транспортировку и другие аспекты, связанные с пищевыми продуктами.

Эти меры по установлению стандартов и нормативов для продуктов питания имеют целью обеспечить безопасность и качество пищевых продуктов на рынке, защитить интересы потребителей и установить четкие правила и требования для производителей и поставщиков пищевых продуктов. К таким можно отнести: Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ, СанПиН 2.3.2.1078 - 01, ГОСТ Р 51074-03, ГОСТ Р 51293-99 и многие другие специализированные акты, устанавливающие нормативы для продуктов питания.

Действительно, ГОСТ 31985-2013 дает определение общественного питания как деятельности, организующей питание населения, производство и реализацию готовой продукции и полуфабрикатов на предприятии общественного питания, как внутри самого предприятия, так и за его пределами. Это определение важно для выработки стандартов и руководящих принципов для обеспечения качества и безопасности продуктов общественного питания, а также для регулирования деятельности предприятий этой отрасли.

Такие нормативы и стандарты способствуют улучшению условий обслуживания и предложения качественной пищевой продукции, что в свою очередь способствует повышению удовлетворенности и безопасности потребителей. Для предприятий общественного питания важно следовать этим стандартам, чтобы гарантировать, что их продукция отвечает высоким стандартам качества, предусмотренным в указанных нормативных документах [2].

Цель настоящей работы – проанализировать особенности свойств продуктов функционального и специализированного питания.

По определению Международного совета по продовольственной информации, функциональные продукты питания — это продукты или диетические компоненты, которые приносят пользу для здоровья [7].

Функциональные продукты питания действительно играют важную роль в поддержании и улучшении здоровья, обеспечивая необходимые питательные вещества для эффективного функционирования организма и предотвращая дефицит питательных веществ. Натуральные функциональные продукты питания, как вы правильно отметили, изготовлены из натурального сырья животного или растительного происхождения и не включают в себя продукты, полученные с использованием генно-модифицированных технологий.

Это подчеркивает важность качества и природного происхождения пищевых продуктов, которые играют ключевую роль в обеспечении здорового питания. Потребители все чаще обращают внимание на происхождение и качество продуктов, предпочитая натуральные и функциональные продукты питания, которые способствуют их здоровью и благополучию [3].

Правильно подчеркнули важность специализированных продуктов питания, таких как пищевые добавки, продукты для детского и геронтологического питания, которые предназначены для удовлетворения особых потребностей потребителей. Специализированные продукты питания имеют большое значение для спортсменов, людей, ведущих активный образ жизни, а также для тех, кому необходимы особые диеты из-за заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ. Потребители ждут от этих продуктов не только удовлетво-

ния калорийных потребностей, но и конкретную пользу для их организма, а также удовлетворение индивидуальных потребностей.

Как вы правильно указали, потребности в питании могут меняться в зависимости от возраста, места пребывания и жизненной ситуации. Например, потребности в питании ученика отличаются от потребностей дошкольника или грудного ребенка, а женщина в период беременности также меняет свои вкусовые предпочтения и потребности в питании.

Функциональные продукты питания содержат разнообразные биологически активные вещества, синтезированные пищевые элементы и специализированные углеводы, которые могут иметь целый ряд положительных эффектов на организм. Превращение продукта в функциональный требует удаления вредных компонентов, обогащения его микроэлементами, добавления элементов с положительным воздействием и замены ненужных элементов на те, которые принесли бы больше благотворного воздействия на организм, улучшая его состояние и снижая риски для здоровья [4].

Специализированные и функциональные продукты питания обеспечивают важные добавки, которые обладают специфическими физико-химическими свойствами, ценными и безопасными для организма. Эти продукты содержат различные питательные вещества, включая витамины, вторичные растительные соединения, жиры и родственные им вещества, минеральные вещества, различные виды пищевых волокон, пробиотики, пребиотики и синбиотики. Учитывая физиологические потребности в пищевых веществах и рациональное питание, потребители могут получать необходимые питательные элементы.

Предприятия общественного питания играют ключевую роль в обеспечении разнообразных потребностей населения в пище и напитках. Установление стандартов для регулирования их деятельности обеспечивает необходимые гарантии качества и безопасности предлагаемых продуктов. Разнообразные виды предприятий общественного питания, такие как фаст-фуд заведения, рестораны высокой кухни, корпоративное и социальное питание, а также обслуживание в транспорте и гостиницах, предоставляют различные варианты для потребителей, соответствуя их разнообразным потребностям и предпочтениям.

Использование специализированных и функциональных продуктов позволяет предприятиям общественного питания удовлетворять потребности определенных категорий населения, таких как люди, следящие за здоровьем или имеющие специальные диетические ограничения. Тем не менее, развитию данной отрасли могут мешать проблемы, такие как текучесть кадров и нехватка профессионалов, а также нежелание работодателей инвестировать в обучение персонала.

Для обеспечения успешной работы предприятий общественного питания необходимо уделить внимание реагированию на изменения рынка, обеспечить конкурентоспособность, прислушиваться к предпочтениям потребителей и внедрять современные технологии. Это поможет предприятиям адаптироваться к требованиям рынка и обеспечить высокий уровень обслуживания, соответствующий современным стандартам и ожиданиям потребителей.

В рамках "Стратегии повышения качества продуктов питания в Российской Федерации до 2030 года" важно обратить внимание на качество продуктов питания, поскольку это непосредственно влияет на здоровье и качество жизни населения. Негативное воздействие пищевых продуктов с высокой калорийностью, низкой пищевой ценностью, содержанием насыщенных жиров и недостаточным количеством микроэлементов и пищевых волокон на здоровье потребителей важно учитывать.

Специализированное питание, которое способствует улучшению здоровья, играет важную роль в долгосрочном благополучии населения. В то же время, функциональное питание, ори-

ентированное на профилактику заболеваний, также имеет большое значение для общественного здоровья.

Отметим, что в Японии и США значимость функциональных и специализированных продуктов не различается; оба вида питания имеют терапевтическое и профилактическое воздействие. Это подчеркивает важность внимания к качеству пищевых продуктов в контексте обеспечения здорового образа жизни и улучшения общественного здоровья [1].

Так исходя из работы, правильно обозначили основное отличие между функциональными и специализированными продуктами питания. Функциональные продукты питания, как правило, ориентированы на широкий круг потребителей, которые стремятся вести здоровый образ жизни, в то время как специализированные продукты питания созданы для поддержания конкретных функций организма.

Несомненно, оба вида продуктов направлены на поддержание здоровья и здорового функционирования организма. Однако, как вы правильно отметили, существует проблема недостаточного производства различных важных элементов, таких как аминокислоты, биологически активные и пребиотические вещества, витамины, закваски и пробиотики, пищевые добавки и ферментные препараты.

Для решения данных проблем важно гарантировать соблюдение принципов здорового питания, создать благоприятный инвестиционный климат, улучшить доверие потребителей к отечественным продуктам питания, сделать продукцию более конкурентоспособной и доступной для населения. Такие меры могут способствовать улучшению качества продукции и обеспечению здорового образа жизни для населения.

Библиографический список

1. Распоряжение Правительства РФ от 29 июня 2016 г. № 1364-р «Об утверждении Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года».
2. ГОСТ Р 52349-2005 Национальный стандарт РФ Продукты пищевые функциональные. Термины и определения.
3. ГОСТ Р 55577-2013 Национальный стандарт РФ. Продукты пищевые специализированные и функциональные. Информация об отличительных признаках и эффективности.
4. *Бойцова Ю. С.* Специализированные продукты питания в современном мире // Международный журнал гуманитарных и естественных наук. 2020. № 1. С. 6.
5. *Бычкова Е. С., Госман Д. В., Бычков А. Л.* Современное состояние и перспективы развития производства продуктов функционального назначения // Пищевая промышленность: научно-производственный журнал. 2020. № 5. С. 31- 34.
6. *Волощенко Л. В.* Инновационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие. Направление подготовки 19.04.03 – Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) – Технология мясных и молочных продуктов // Белгородский ГАУ. Майский: Белгородский ГАУ, 2019. № 93. С. 8.
7. *Исаев В. А., Симоненко С. В.* Функциональные пищевые продукты и проектирование их физиологического воздействия на организм человека // Международный журнал прикладных и фундаментальных исследований. 2016. № 10-1. С. 42-49.