

**ФГБОУ ВПО «Московский государственный университет
пищевых производств»**

**Н.В. ЛАБУТИНА, О.Е. БАКУМЕНКО, С.Н. БУТОВА, А.П. НЕЧАЕВ,
Т.В. САВЕНКОВА, П.А. СЕМЕНОВА, О.В. БЕЗНАЕВА,**

РАЦИОНАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ ШКОЛЬНИКОВ

Монография

**Москва
2015**

**ФГБОУ ВПО «Московский государственный университет
пищевых производств»**

**Н.В. ЛАБУТИНА, О.Е. БАКУМЕНКО, С.Н. БУТОВА, А.П. НЕЧАЕВ,
Т.В. САВЕНКОВА, П.А. СЕМЕНОВА, О.В. БЕЗНАЕВА,**

РАЦИОНАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ ШКОЛЬНИКОВ

Монография

**Москва
2015**

УДК 642.58 (006.354:641.5)

ББК 51.28

Л12

Лабутина Н.В.

Рациональное питание школьников: монография / О.Е. Бакуменко, С.Н. Бутова, А.П. Нечаев, Т.В. Савенкова, П.А. Семенова, О.В. Безнаева // под ред. Н. В. Лабутиной. – М.: Издательство «Известия», 2015 – 106 стр.

ISBN 978-5-9920-0259-1

Настоящая монография посвящена вопросам формирования культуры питания обучающихся, воспитанников общеобразовательных учреждений. В монографии освещены вопросы теории и культуры питания, эффективности применения функциональных ингредиентов, пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в пищевой отрасли промышленности. Рассмотрены особенности питания обучающихся, воспитанников, приводятся биотехнологические подходы при формировании качественных характеристик продуктов питания, технологические разработки некоторых обогащенных продуктов питания для обучающихся, воспитанников.

© Лабутина Н.В., 2015
© ФГУП Издательство «Известия»
Управления делами Президента РФ, 2015

СОДЕРЖАНИЕ

	Введение.....	4
Глава 1	Культура питания и здоровье человека.....	6
	1.1. Основы теории питания.....	6
	1.2. Факторы, влияющие на состояние здоровья обучающихся, воспитанников	9
Глава 2	Особенности питания обучающихся, воспитанников.....	19
Глава 3	Пищевые ингредиенты в продуктах здорового питания обучающихся, воспитанников.....	26
	3.1. Пищевые добавки.....	27
	3.2. Роль пищевых ингредиентов в технологиях продуктов здорового питания.....	34
Глава 4	Биотехнологические подходы при формировании качественных характеристик продуктов питания.....	62
Глава 5	Технологические разработки обогащенных продуктов для обучающихся, воспитанников	66
	5.1. Продукты для здорового и лечебно-оздоровительного питания в жизнедеятельности живого организма.....	66
	5.2. Значение хлеба и хлебобулочных изделий в питании человека.....	79
	5.3. Обогащенные жировые и масложировые продукты.....	86
Глава 6	Кадровое обеспечение организации питания школьников.....	95
	Заключение	102
	Литература	103