

10-6750

ДУБЛЕТ

10-06752

Т. И. Бурцева, О. Я. Соколова, С. В. Стадникова, О. И. Бурлуцкая

Функциональные продукты питания животного происхождения

Оренбург 2010

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное агентство по образованию

Государственное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Оренбургский государственный университет»

Т. И. Бурцева, О. Я. Соколова,
С. В. Стадникова, О. И. Бурлуцкая

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Рекомендовано к изданию Ученым советом Государственного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет» в качестве учебного пособия для студентов, обучающихся по программам высшего профессионального образования по специальности «Технология мясных и молочных продуктов»

**ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ
БЕСПЛАТНЫЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**

Оренбург
ИПК ГОУ
2010

УДК 612/ 39 (075/8)

ББК 51/230я73

Ф94

Рецензенты:

доктор медицинских наук, профессор С. В. Нотова

доктор сельскохозяйственных наук, профессор О. В. Богатова

Ф94

Функциональные продукты питания животного происхождения:

учебное пособие / Т. И. Бурцева, О. Я. Соколова, С. В. Стадникова,
О. И. Бурлуцкая; Оренбургский гос. ун-т. – Оренбург: ОГУ, 2010. – 189 с.
ISBN 978-5-7410-1012-9

Учебное пособие содержит цикл лекций и раздел приложений, включающий в себя технологические схемы по дисциплине «Общая технология отрасли», «Основы здорового питания» и «Политика здорового питания», охватывающий основные разделы курса в соответствии с требованиями программы.

Пособие предназначено для студентов, обучающихся по программам высшего профессионального образования по специальностям 26.03.01 «Технология мяса и мясных продуктов» и 26.03.03 «Технология молока и молочных продуктов».

УДК 612/ 39 (075/8)

ББК 51/230я73

ISBN 978-5-7410-1012-9

© Бурцева Т. И.,
Соколова О. Я.,
Стадникова С. В.,
Бурлуцкая О. И., 2010
© ГОУ ОГУ, 2010

Содержание

Введение	5
1 Эколого-социальные аспекты современного питания человека	6
2 Основные компоненты пищи	8
2.1 Белки в питании человека	9
2.2 Жиры в питании человека	20
2.3 Углеводы в питании человека	25
2.4 Органические кислоты	31
2.5 Алкалоиды	32
2.6 Витамины	32
2.7 Биозлементы в питании человека	48
2.8 Вода как компонент функционального питания	62
2.9 Другие нутриенты	63
3 Обогащение различных групп пищевых продуктов микронутриентами	68
3.1 Обогащение пищевых продуктов микронутриентами - основной путь оптимизации их потребления	68
3.2 Основные принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами	69
3.3 Подходы к практической реализации принципов обогащения пищевых продуктов	71
4 Функциональные свойства молока	80
4.1 Функциональные свойства кисломолочных продуктов	85
4.2 Белково-углеводное сырье молочной промышленности	90
4.3 Технология продуктов функционального питания на молочной основе ..	97
4.4 Сухие молочные продукты питания	97
4.5 Молочные продукты питания для беременных и кормящих женщин	111
4.6 Молочные сухие продукты питания с радиопротекторными свойствами	112
4.7 Сухие молочные продукты питания с плодово-ягодными добавками	113
4.8 Жидкие молочные продукты питания диетического назначения	114
4.9 Молочные продукты питания для профилактики и лечения дисбактериозов на основе лактулозы	117
5 Продукты героидиетические	122
5.1 Сухие молочные продукты на основе героидических технологий	122
5.2 Кисломолочные продукты питания на основе героидических технологий	123
6 Функциональные свойства мясных продуктов	124
6.1 Биологические аспекты мясных функциональных продуктов питания	126
6.2 Биологическое обоснование использования нетрадиционных видов мясного сырья и компонентов	126
6.3 Детские мясные продукты функционального питания	131
6.4 Колбасные изделия для лечебно – профилактического питания	132

7 Поваренная соль как продукт функционального питания.....	135
8 Биологически активные вещества	136
8.1 Биологически активные вещества в питании современного человека.....	136
8.2 Классификация БАД	140
8.3 БАД – нутрицевтики	144
8.4 БАД – пробиотики.....	147
8.5 БАД – парафармацевтики.....	159
Заключение.....	169
Список использованных источников	171
Приложение А (справочное) Химический состав и энергоценность диет лечебно-профилактического (диетического) питания	174
Приложение Б (справочное) Основные лечебные диеты и их общая характеристика.....	177
Приложение В (справочное) Квота белка в лечебных рационах	182
Приложение Г (справочное) Аминокислотный и минеральный состав мясо – растительных консервов.....	185
Приложение Д (справочное) Основные функции витаминов в организме и клинические проявления их дефицита в рационе детей	186