

13-4692

ДУБЛЕТ

РЕАЛИЗАЦИЯ КОНЦЕПЦИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ: состояние и перспективы



монография

РЕАЛИЗАЦИЯ КОНЦЕПЦИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ: СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ

МОНОГРАФИЯ

Под общей редакцией члена-корреспондента
Академии проблем качества РФ,
члена УМО высших учебных заведений РФ по образованию
в области технологии продукции и организации общественного питания,
профессора С.И. Главчевой



**НОВОСИБИРСК
2012**

УДК 613.2
ББК 51.23
Р 311

коллектив авторов:

*Н.Н. Аширова, Е.С. Бычкова, А.Н. Васюкова, Т.Н. Внуковская,
С.К. Волончук, С.В. Габелко, С.И. Главчева, Д.О. Горбачев, Л.А. Кузина,
И.О. Ломовский, И.В. Мацейчик, А.П. Пакусина, Е.И. Решетник,
Л.Н. Рождественская, О.В. Сазонова, А.Н. Сапожников, Е.В. Скороходова,
Л.М. Смирнова, Е.А. Уточкина, Л.Е. Чередниченко, Л.П. Шорникова*

Рецензенты:

Директор ГНУ СибНИИП Россельхозакадемии, доктор биологических наук,
профессор *К.Я. Мотовилов*

Заведующий кафедрой Технологии и организации общественного питания
КемТИПП, доктор технических наук, профессор *Л.А. Маюрникова*

Профессор кафедры Социальных коммуникаций и социологии управления
НГУЭиУ, действительный член МАН ВШ РФ, доктор экономических наук,
профессор *М.В. Удальцова*

**Реализация концепции здорового питания населения: состояние
и перспективы:** монография / Н.Н. Аширова, Е.С. Бычкова, А.Н. Ва-
сюкова / Под общ. ред. к.э.н., проф. С.И. Главчевой. – Новосибирск:
Издательство НГТУ, 2012. – 355 с.

ISBN 978-5-7782-2012-6

Монография посвящена реализации приоритетного для цивилизации в целом и России в частности направления – рационализации и оздоровлению питания населения. С учетом зарубежного и отечественного опыта авторами предлагаются различные подходы к созданию механизма реализации политики в области здорового питания населения, включая: формирование компетенций здорового образа жизни через фактор питания; разработку и внедрение методик оздоровительного питания, ориентированных на определенные контингенты населения; рационализацию структуры питания и повышение его качества и безопасности; коррекцию рациона питания здоровых и больных людей, за счет продовольственных инноваций; усиления роли российского и зарубежного ресторанного бизнеса в формировании предложений «здорового питания».

Приведены прикладные исследования в области разработки продуктов функционального и лечебно-профилактического назначения: на основе использования растительного сырья. Изучены перспективы применения нетрадиционных видов муки для коррекции питания детей с диагностированной целиакией, а так же физические способы обработки зерна пшеницы и муки из нее с целью повышения качества выпекаемого хлеба.

Издание предназначено для широкого круга читателей: работников органов государственного управления, научных работников, преподавателей учебных заведений, аспирантов, студентов.

УДК 613.2
ББК 51.23

ISBN 978-5-7782-2012-6

© Н.Н. Аширова, Е.С. Бычкова,
А.Н. Васюкова и др., 2012

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ	6
ГЛАВА 1. МЕЖДУНАРОДНЫЕ ТЕНДЕНЦИИ И ОСОБЕННОСТИ РАЦИОНАЛИЗАЦИИ ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ	13
1.1. Проблема голода и продовольственной безопасности в мире	13
1.2. Особенности производства и потребления продовольствия в России (международные сравнения).....	19
1.3. Приоритеты и механизмы реализации политики здорового питания населения России	28
1.4. Международный и отечественный опыт реализации концепции здорового питания (на примере школьного питания).....	42
ГЛАВА 2. СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ РОССИЙСКОГО И ЗАРУБЕЖНОГО РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА, ЕГО РОЛЬ В ФОРМИРОВАНИИ ПРЕДЛОЖЕНИЙ «ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ»	64
2.1. Роль государства в регулировании принципов «здорового питания»	64
2.2. Ресторанный бизнес и его участие в формировании предложений «здорового питания»	72
2.3. Факторы, влияющие на формирование общественного питания в России и массового питания за рубежом.....	77
2.4. Подготовка специалистов для общественного питания в России	89
ГЛАВА 3. ЭКОЛОГИЧЕСКИ БЕЗОПАСНЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ И ЭКСПРЕССНЫЕ МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	92
3.1. Экологически безопасные продукты питания	92
3.2. Методы контроля безопасности пищевых продуктов.....	101

ГЛАВА 4. ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ИННОВАЦИИ КАК ПЕРСПЕКТИВНОЕ НАПРАВЛЕНИЕ В РЕШЕНИИ РЕГИОНАЛЬНЫХ ПРОБЛЕМ ПИТАНИЯ ...	108
4.1. Стимулирование инноваций в пищевой промышленности как фактор обеспечения продовольственной безопасности России	108
4.2. Особенности изучения региональных проблем питания населения (на примере Самарской области)	120
ГЛАВА 5. РАЗРАБОТКА ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ	132
ГЛАВА 6. СЕМЕННАЯ ОБОЛОЧКА СОИ КАК ПЕРСПЕКТИВНЫЙ ИСТОЧНИК ПОВЫШЕНИЯ БИОЛОГИЧЕСКОЙ И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПРОДУКТОВ МАССОВОГО ПОТРЕБЛЕНИЯ	148
ГЛАВА 7. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ И ПРАКТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ СОЗДАНИЯ ИННОВАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ МОЛОЧНО-РАСТИТЕЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ	161
7.1. Изучение химического состава и технологических свойств семян сои	163
7.2. Оптимизация состава молочно-соевой смеси и изучение влияния заквасочных культур на процесс ферментации	172
7.3. Изучение химического состава и технологических свойств арабиногалактана.....	178
7.4. Влияние арабиногалактана на формирование качественных показателей молочно-растительного продукта.....	182
7.5. Основные результаты проектирования кисломолочного продукта обогащенного растительными компонентами	186
ГЛАВА 8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СТУДНЕООБРАЗОВАТЕЛЕЙ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ ТВОРОЖНЫХ ДЕСЕРТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ	191
8.1. Современное состояние и перспективы производства молочных продуктов функционального назначения	191

8.2. Стабилизаторы консистенции, применяемые в пищевой промышленности и общественном питании.....	210
8.3. Исследование влияния студнеобразователей на реологические свойства творожных десертов	221
ГЛАВА 9. ПОВЫШЕНИЕ КАЧЕСТВА ХЛЕБА ФИЗИЧЕСКИМИ СПОСОБАМИ ОБРАБОТКИ ОСНОВНОГО ХЛЕБОПЕКАРНОГО СЫРЬЯ.....	244
ГЛАВА 10. ПЕРСПЕКТИВНОСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ НЕТРАДИЦИОННЫХ ВИДОВ МУКИ ДЛЯ КОРРЕКЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С ДИАГНОСТИРОВАННОЙ ЦЕЛИАКИЕЙ	260
10.1. Целиакия, как алиментарно-зависимое заболевание	260
10.2. Обоснование разработок безглютеновых продуктов	262
10.3. Опыт разработки безглютеновых продуктов питания в России и за рубежом.....	264
10.4. Характеристика растительного сырья при производстве кулинарных изделий для диетического школьного питания	268
10.5. Способы тепловой обработки при производстве кулинарной продукции в школьном питании.....	279
10.6. Обоснование выбора и анализ химического состава безглютенового сырья растительного происхождения.....	281
ГЛАВА 11. ФОРМИРОВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ ЗДОРОВОГО ОБРАЗА ЖИЗНИ КАК ОСНОВА ДЛЯ ФОРМИРОВАНИЯ КАЧЕСТВЕННОГО ЧЕЛОВЕЧЕСКОГО КАПИТАЛА	288
11.1. Роль человеческого капитала в модернизации экономики	289
11.2. Причины снижения качества человеческого капитала	294
11.3. Возрождение ценности семьи как база формирования качественного человеческого капитала	297
11.4. Потенциал здоровья как база роста благосостояния общества	300
11.5. Мероприятия по организации питания беременных женщин как необходимое условие возвращения здоровых человеческих ресурсов	306
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК	324