



Разработаны коллективом ученых Деревицкая О.К., канд. техн. наук, Асланова М.А. канд. техн. наук, Солдатова Н.Е. из ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им.В.М. Горбатова» РАН.

Сахарный диабет молодящее заболевание, которое к сожалению, не щадит детей. Неправильное и халатное отношение к патологии может привести к серьезным осложнениям, которые могут снизить качество жизни маленького организма. Основной фактор – это питание ребенка, главным принципом которого является направленность на нормализацию метаболических нарушений. Все основные пищевые вещества (углеводы, белки и жиры) должны входить в меню пациента с СД не только в необходимых количествах, но и в определенных соотношениях. Оптимально сбалансированная диета больных СД базируется на принципах строгого контроля энергетической ценности рациона, количества и качественного состава белка, жира, углеводов, адекватного содержания пищевых волокон, витаминов, макро-и микроэлементов, соответствующих потребностям.

При сахарном диабете у детей выявляются нарушения белкового обмена, поэтому в рационы питания необходимо включать мясные продукты, которые содержат большое количество полноценных белков, незаменимых аминокислот, витаминов группы В, минеральных и других необходимых веществ.

В результате научно-исследовательских работ разработана технология диабетических вареных колбасных изделий. Вареные колбасные изделия предназначены для питания детей старше трех лет.

Разработанные колбасы обладают рядом преимуществ, которые помогают ребенку преодолевать стрессовые ситуации, хорошо учиться и приспособиться к бурным событиям современного мира:

- это высокое содержание белка (35% от энергетической ценности продукта, что, как известно, способствует снижению скорости подъема уровня глюкозы в крови;
- пониженное содержание жира и поваренной соли. В составе жира снижен уровень насыщенных жирных кислот, при этом за счет включения растительных масел повышен уровень мононенасыщенных жирных кислот, которые замедляют процесс всасывания сахаров из кишечника;
- Обогащение витаминами и минеральными веществами (йодом, кальцием, цинком и биологически активным железом);
- Они не содержат вредных для детского организма веществ;
- Это уже готовый продукт, который удобно использовать как в учебных заведениях, так и дома.

Для создания таких продуктов используют только нежирные сорта мяса (говядину, телятину, свинину нежирную), полученные от молодых животных. Отличительной особенностью колбас является отсутствие некоторых добавок, которые нравятся взрослым (искусственные красители и усилители вкуса, фосфаты), что гарантирует отсутствие возможного отрицательного воздействия этих добавок на здоровье детей.

В опытах на лабораторных животных (мышах) с моделью сахарного диабета установлено положительное влияние разработанных колбас на уровень послепищевой гликемии.

Также в детском отделении Эндокринологического центра Министерства здравоохранения Российской Федерации совместно с сотрудниками отделения по изучению питания больного ребенка Института питания проведены клинические испытания диабетических колбасных изделий. Полученные результаты показали, что их использование в питании детей, больных инсулинзависимым сахарным диабетом, не влияет на уровень гликемии и не требует дополнительного введения инсулина.

Проведенные исследования позволяют рекомендовать колбасные изделия для питания детей, страдающих сахарным диабетом.

Диабетические колбасные изделия включены в ГОСТ 31498-2012 «Изделия колбасные вареные для детского питания».