

В последние годы многие группы пищевых продуктов обвиняют в качестве первопричинных факторов, ухудшающих здоровье населения. РДА не считает целесообразным разделение продуктов на «здоровые» и «нездоровые». К таким общественно порицаемым продуктам в первую очередь относят товары с высоким содержанием сахара, животных жиров - соответственно калорий. Традиционные сорта мороженого обычно содержат в себе...

в значительных количествах как жир, так и добавленный сахар. Мороженое между тем как и иные продукты отрасли относятся к излюбленнейшим лакомствам не только для детей и подростков, но и многих других групп населения. В последние десятилетия мороженое стало значительно более доступным для регулярного или повседневного потребления в силу его массового производства, изменившихся технологий и условий получения его компонентов. Мороженое пользуется огромным неизменным спросом в торговле, поэтому для сохранения экономического равновесия и для безвредного увеличения объемов потребления мороженого в различных группах риска по здоровью населения необходимо расширение ассортимента мороженого с приобретением им новых полезных потребительских качеств, придающих ему свойства здорового повседневного или даже функционального продукта. Замещение животного, молочного жира растительными компонентами, например, кокосовым молоком и жиром, соевыми генетически немодифицированными компонентами со снижением общего содержания жира в конечном продукте позволяет не только снизить калорийность продукта, но и придать ему функциональные антиатеросклеротические свойства за счет снижения содержания в продукте холестерина, других вредных насыщенных жиров и за счет повышения содержания ненасыщенных и полиненасыщенных жирных кислот. В силу дискуссионности в РФ не беремся обсуждать использование пальмового масла. Обогащение мороженого пектинами и клетчаткой возможно за счет фруктовых и ягодных включений, что также вместе с растительным жиром снижает гликемический

индекс продукта - скорость всасывания глюкозы из кишечника в кровь. Такие продукты приемлемы для потребления даже людьми с диабетом, с ожирением, атеросклерозом. При диетологическо-технологической подборке жировых компонентов возможно усиление антиоксидантных свойств продукта, возможно обогащение продукта водорастворимыми компонентами из групп кверцетинов, флавоноидов, витаминов. При удалении молочного жира встает вопрос о поддержании в составе мороженого содержания витамина D и кальция, что актуально для профилактики остеопороза - второй по значимости после диабета неинфекционной эпидемии XXI века. Для снижения содержания добавленной сахарозы наиболее легко использовать фруктозу, имеющую в холодных продуктах почти в 3 раза более сладкий вкус чем сахароза и имеющую в 3 раза более низкий гликемический индекс чем глюкоза. Фруктоза более дорога, имеет известные потребительские ограничения, также требует введения наполнителей среди которых можно рекомендовать соединения полифруктозы - инулина, получаемого например из топинамбура или цикория. Использование подсластителей, включая популярный стевиозид пока технологически мало проработано. Введение инулина, других пробиотиков и пребиотиков позволяет использовать мороженое в качестве здорового продукта для нормализации микрофлоры кишечника. Целесообразно указание содержания кофеина и иных стимулирующих компонентов в мороженом, если их присутствие в одной порции приближается к одной Кофейной Единице (100мг кофеина).

Ключевым моментом выступает обстоятельство необходимости понимания потребителями и торговыми организациями, что такие продукты будут стоить несколько дороже традиционных.

Союз Мороженщиков России заключил с МОО «Российской Диабетической Ассоциацией» (РДА) Соглашение о сотрудничестве для конструктивного решения стающих перед отраслью мороженщиков вызовов и для удовлетворения запросов РДА. Союз мороженщиков проводит регулярные конференции и семинары для технологов для обсуждения имеющихся вопросов.

С Программой ближайшего семинара для технологов Союза Мороженщиков России можно ознакомиться, перейдя по ссылке .

Екатерина Фатерова, директор медицинского центра РДА,
финансовый менеджер.