

КЛАССИФИКАЦИЯ ПРОЕКТИРУЕМЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ



**подготовила доцент каф. прикладной биотехнологии
Надточий Л.А.**

КЛАССИФИКАЦИЯ РАЗРАБАТЫВАЕМЫХ ПРОДУКТОВ ПО КОЛИЧЕСТВЕННОМУ СОДЕРЖАНИЮ ОСНОВНОГО СЫРЬЯ:



- на основе основного сырья (содержание основной составляющей превышает 50% массы продукта);
- с включением основного продукта (основная сырьевая составляющая менее 50%)





КЛАССИФИКАЦИЯ ПО ПРИНЦИПАМ ФОРМИРОВАНИЯ ПИЩЕВОЙ КОМПОЗИЦИИ:

- на основе принципов пищевой комбинаторики (с учетом теории сбалансированности по основным ингредиентам формулы оптимального питания);
- на основе принципов сочетаемости пищевых ингредиентов (с учетом химических особенностей веществ и особенностей физиологии пищеварения);
- на основе традиционных подходов формирования пищевых композиций (традиционные поликомпонентные продукты)



КЛАССИФИКАЦИЯ ПО УРОВНЮ ТРАДИЦИОННОСТИ (ОБЩЕПРИНЯТОСТИ):

- нетрадиционные комбинации (изделия с новыми добавками, сочетание веществ с нетрадиционными вкусовыми оттенками: сладкие с горькими, копчеными, солеными и др.).
- традиционные комбинации (рыборастительные, мясорастительные, мясорыбные и т.д.);



КЛАССИФИКАЦИЯ ПО КОЛИЧЕСТВУ КОМПОЗИЦИОННЫХ СОСТАВЛЯЮЩИХ, ФОРМИРУЮЩИХ КАЧЕСТВО ПРОЕКТИРУЕМЫХ ПРОДУКТОВ:



- дикомпонентные (рыбные пресервы с овощами);
- трикомпонентные (аналог красной икры из белка, оболочки и ВАД);
- поликомпонентные (колбасы, аналоговые продукты, салаты).



КЛАССИФИКАЦИЯ ПО ВИДУ СЫРЬЕВОГО ИСТОЧНИКА:

- на основе рыбных тканей (копченые, соленые, вяленые, фаршевые изделия, рыбные консервы);
- на основе мясной ткани (мясные колбасы, полуфабрикаты, консервы);
- на основе молочного сырья (кисло-молочные изделия, творожные композиции, плавленые сыры);
- на основе растительных сырьевых источников (мучные изделия, овощные композиции, картофельные продукты, крупяные смеси);
- на основе вторичных сырьевых ресурсов (композиции со свекловичным жомом, яблочным жмыхом, пивной дробинкой, отрубными смесями и пр.);
- на основе так называемых непищевых источников (дикорастущие растения, лекарственные сборы, дрожжевые композиции, изделия из плавников, кожи, гонад, сердца рыб.);
- на основе морских водорослей (бурых, красных, зеленых) и трав и пр.



КЛАССИФИКАЦИЯ ПО ВИДУ КЛЮЧЕВОГО ВЕЩЕСТВА В КОМПОЗИЦИИ:

- белковые продукты (фаршевые композиции, структурированные продукты);
- липидные продукты (концентраты и препараты из липидосодержащих тканей, маргарины, спреды, жировые композиции.);
- белково-липидные продукты (пищевые эмульсии, соусы, майонезы, кремы, заливки, БАДы к пище);
- углеводно-минеральные продукты (из водорослей и трав, смеси пищевых волокон с органическими минеральными веществами, определенные БАДы к пище);
- белково-углеводные продукты (обогащенные белками хлебобулочные и кондитерские изделия, премиксы, пептидно-сахаристые миксы, аминокислотно-углеводные композиции);
- белково-углеводно-липидные продукты (колбасные и паштетные композиции, определенные премиксы и БАДы к пище).



КЛАССИФИКАЦИЯ ПО НАЗНАЧЕНИЮ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ:

- продукты специализированного назначения: по профессиональному признаку (для людей умственного, физического труда); по особенностям питания (беременным и кормящим женщинам); по возрасту (для детей, школьников, студентов, различных категорий трудоспособного населения, пожилых людей); по уровню трудозатрат (для спортсменов по видам спорта, для людей экстремальных профессий);
- общепринятые социально-значимые продукты (традиционные хлебобулочные, мясные, молочные, рыбные изделия);
- с улучшенными потребительскими свойствами (более выраженным цветом, обогащенным составом, скорректированным ароматом и вкусом, улучшенной консистенцией);
- продукты профилактического назначения (с повышенным содержанием БАВ, на основе ценного природного сырья, обогащенные изделия, из икры и печени гидробионтов, водорослей);
- функциональные пищевые продукты и биологически-активные добавки к пище (обогащенные до функционального уровня продукты, композиции БАВ с природными источниками).



КЛАССИФИКАЦИЯ ПО УРОВНЮ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ ПРОДУКЦИИ:

- традиционные продукты (общепринятая ценность изделий);
- с повышенной биологической ценностью (направленно обогащенные БАВ-ми продукты);
- с высокой биологической ценностью (БАДы и их определенные композиции, функциональные изделия).



КЛАССИФИКАЦИЯ ПО СТЕПЕНИ ДИСПЕРСНОСТИ ОСНОВНОГО СЫРЬЕВОГО ИСТОЧНИКА ПРОЕКТИРУЕМОГО ПРОДУКТА:



- ❖ на основе натурального сырья (копченая, соленая рыба, консервы);
- ❖ на основе грубоизмельченного сырья (рыборастительные салаты, мясные купаты, обогащенные полуфабрикаты и т.д.);
- ❖ на основе грубоизмельченного фарша (фаршевые консервы, пресервы, полукопченые колбасы);
- ❖ на основе тонкоизмельченного фарша (паштеты, эмульсионные соусы и майонезы).



КЛАССИФИКАЦИЯ ПО КАЧЕСТВЕННОМУ СОСТОЯНИЮ БЕЛКОВ (БЕЛКОВЫХ ПРОДУКТОВ):

- на основе белков в нативном состоянии (традиционные рыбопродукты, мясные изделия, молочные продукты);
- на основе структурированных натуральных белков (формованные изделия из белковых мясных, рыбных или растительных);
- на основе белковых изолятов (изделия из предварительно изолированных белков - белковые пасты, эмульсии, аналоговые изделия);
- на основе белковых текстуратов (аналоги говядины, ветчины, творога, морепродуктов);
- на основе денатурированных или гидролизovaných белков (гидролизаты, смеси полипептидов и аминокислот, денатурированные композиции).



КЛАССИФИКАЦИЯ ПО КОНСИСТЕНЦИИ ПРОЕКТИРУЕМОГО ПРОДУКТА:



- твердые продукты (колбасы, котлеты, сосиски, кондитерские изделия);
- гелеобразные изделия (желеобразные продукты на основе полисахаридных и белковых структурообразователей);
- эмульсионные продукты (соусы, майонезы, коктейли);
- жидкие продукты (напитки, заливки, настойки, экстракты)



КЛАССИФИКАЦИЯ ПО ВИДУ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ:

- консервированные продукты традиционных способов консервирования, предназначенные для длительного хранения (мороженые, копченые, вяленые, сушеные, соленые, маринованные изделия, стерилизованные консервы);
- кулинарные изделия, без консервантов, не предназначенные для длительного хранения (вареные, жареные, фаршевые продукты, столовые блюда, продукты общественного питания);
- продукты биоконсервирования пролонгированного хранения (изделия для детского и диетического питания в асептической упаковке, продукты физического консервирования, изделия с фитодобавками, кисломолочные изделия с био-консервантами, продукты щадящих способов консервирования – пастеризованные, полуконсервы,);
- натуральные продукты без консервирования (овощи, фрукты);
- биологически активные композиции с природными веществами-консервантами (экстракты фитоконпонентов, смесь каротиноидов, композиция фосфолипидов, БАДы к пище).



ПОСТАНОВЛЕНИЕ ПРАВИТЕЛЬСТВА РФ «ОСНОВЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ПОЛИТИКИ В ОБЛАСТИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ ГРАЖДАН РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ НА ПЕРИОД ДО 2020 ГОДА» ПРЕДУСМАТРИВАЕТ ПРИОРИТЕТ СЛЕДУЮЩИХ МЕРОПРИЯТИЙ:

- производство внутри страны основных видов продовольственного сырья и пищевых продуктов, отвечающих современным требованиям качества и безопасности, укрепляющих продовольственную безопасность страны;
- развитие отечественного производства пищевых ингредиентов, необходимых для современного производства пищевых продуктов, включая обогащенные незаменимыми факторами;
- внедрение инновационных нано- и биотехнологий в производство пищи, а также технологий производства продуктов функционального (лечебного и профилактического) назначения и продуктов органического производства;
- поддержки грудного вскармливания детей раннего возраста и отечественного производства специализированных продуктов для детского питания, полностью удовлетворяющих потребности здоровых детей раннего возраста;
- образование и обучение различных групп населения в вопросах здорового питания, в том числе с участием центров оздоровительного питания и пр.



The End

