ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Для питания человек употребляет пищевые продукты растительного, животного и минерального происхождения, которые обладают определенной полезностью, пищевой ценностью, усвояемостью

ПОЛЕЗНОСТЬ ПРОДУКТОВ

- определяется прежде всего их способностью удовлетворять потребности человека в питании
- зависит от химического состава и особенностей превращений различных веществ этих продуктов в организме человека
- характеризуется такими основными потребительскими свойствами, как пищевая, биологическая, энергетическая и физиологическая ценности

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

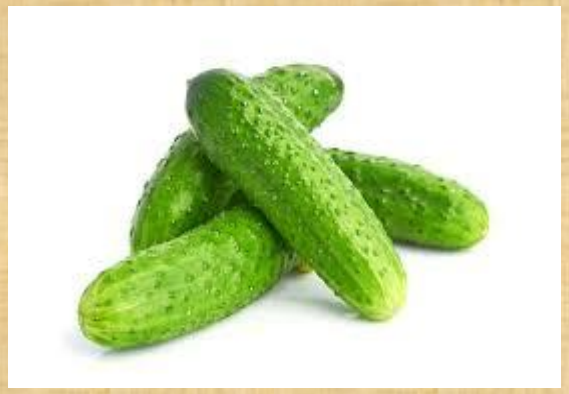
характеризует всю полноту полезных свойств продукта:

- доброкачественность (безвредность),
- усвояемость,
- содержание питательных (белков, жиров, углеводов)
- содержание биологически активных веществ (витаминов, минеральных веществ, незаменимых аминокислот и др.).

✔ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРОДУКТОВ НЕОДИНАКОВА

Наиболее высокой пищевой ценностью обладают продукты, содержащие в необходимом для организма человека соотношении белки, жиры, углеводы и биологически активные

- ***Ряд продуктов имеет пониженную пищевую ценность***, так как в них нет полного набора необходимых веществ.



БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

- характеризуется наличием в продуктах биологически активных веществ: ***витаминов, макро- и микроэлементов, незаменимых аминокислот и полиненасыщенных жирных кислот***.

Эти вещества пищи не синтезируются в организме, поэтому не могут быть заменены другими пищевыми веществами.

ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

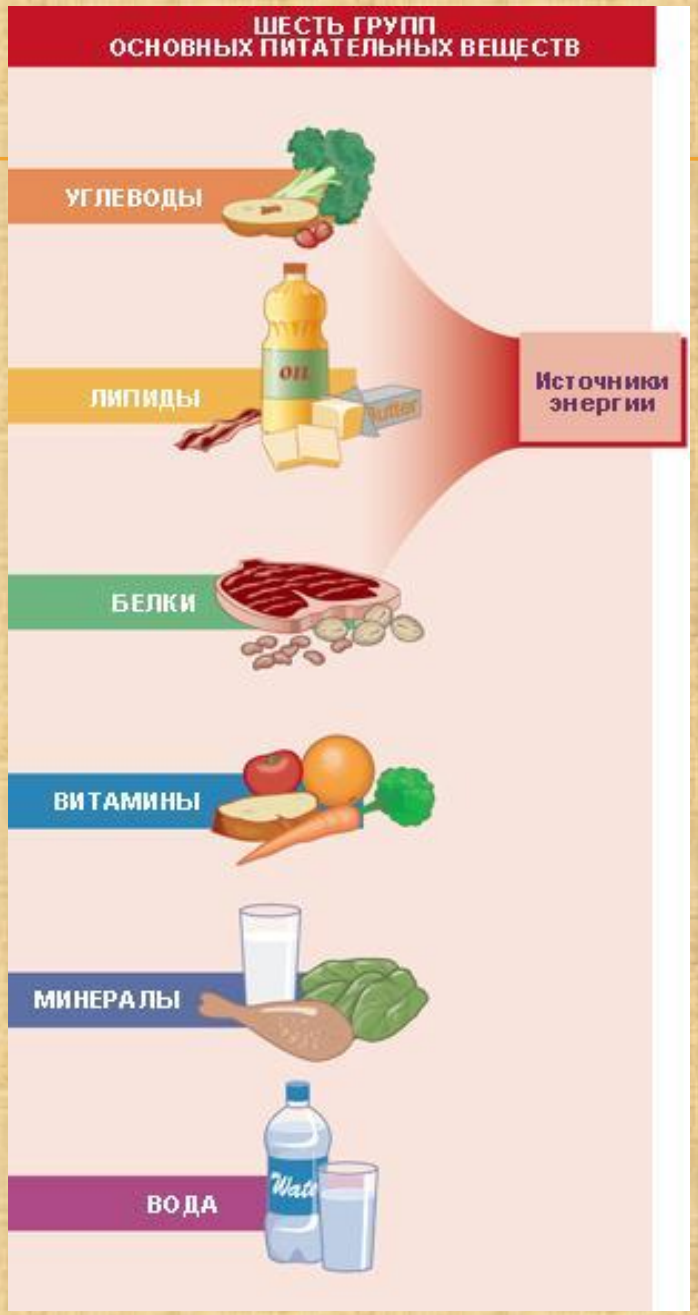
- определяется способностью продуктов оказывать влияние на нервную, сердечно-сосудистую и пищеварительную системы человека. Такой способностью обладают чай, кофе, пряности и другие продукты.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ПРОДУКТОВ определяется содержанием в них жиров, белков, углеводов и их усвояемостью.

При окислении в организме 1 г жира выделяется энергия, равная 9 ккал (37,7 кДж), 1 г белка - 4 ккал (16,7 кДж) и 1 г углеводов - 4 ккал (16,7 кДж).

Средняя суточная потребность взрослого человека в основных веществах составляет (в г)

- воды- 1750-2200,
- белков - 80-100,
- углеводов - 400-500,
- жиров - 80-100 и т. д.



УСВОЯЕМОСТЬ

Организм человека даже при самых благоприятных условиях использует не все вещества, входящие в состав пищи.

- ***Усвояемость*** - показатель, характеризующий степень использования организмом потребляемого продукта.

Она выражается коэффициентом усвояемости, показывающим, какая доля продукта используется организмом человека.

- Усвояемость зависит как от объективных свойств продукта (вид, вкус, аромат, консистенция, количество питательных веществ и др.), так и от состояния организма, условий питания, привычек, вкусов и др.

Средняя усвояемость продуктов составляет:

- белков - **84**,5 %
- жиров - 94 %
- углеводов - 95,6 %

ФАКТОРЫ ВЛИЯЮЩИЕ НА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА ТОВАРОВ

Потребительские достоинства пищевых продуктов в значительной степени зависят от свойств и качества перерабатываемого сырья.

- Качество муки, хлеба, макарон находится в зависимости от свойств и качества зерна пшеницы;
- Качество сливочного масла - от качества молока;
- Качество колбас - от качества использованного мяса и другого сырья и т. д.
- Существенно изменяют первоначальные свойства продукта и его качество процессы производства, технология, условия и методы хранения, транспортирования, реализации и др.