

Кроме того, что он обладает сильной формулой восстановления, Myodrive дает большее количество калорий и белка на грамм продукта, чем другие гейнеры. Фактически, ни что, существующее сегодня, не может сравниться с формулой Myodrive.

Большая гордость производителя – революционная технология под названием Myoxx Cell Duplicator Matrix, на которую заявлен патент и которая была специально разработана, чтобы значительно ускорить восстановление после тренировок. Формула Myodrive также содержит соединение креатина, которое блокирует разрушение мышечной ткани, снабжая необходимыми строительными материалами для достижения эффекта увеличения клетки изнутри [2, 3].

Природный парафармацевтик «Вин-Вита» является лауреатом в номинации «Лучший товар Украины - 2009» и представляет собой комплекс высокоактивных биофлавоноидов винограда типа «Каберне». Он не содержит спирта, сахара, консервантов и ГМО, эффективно выводит из организма токсины, повышает иммунитет, улучшает зрение, содержит сильные антиоксиданты.

Использование таких современных технологий, как высокоскоростное вихревое возвратное измельчение и синхронное экстрагирование, позволило компании GLORION (Россия) в несколько раз повысить лечебно-профилактическую эффективность фиточаев. Для спортсменов представляет интерес такой продукт, как «Формула-А». Он повышает работоспособность организма и его энергетический потенциал, реактивность и внимание при повышенных нагрузках. Кроме того, он помогает спортсменам легче адаптироваться к новым климатическим условиям и смене часовых поясов [4].

Список литературы

1. Кудряшева, А. А. Спорт, медицина, питание [Текст] / А. А. Кудряшева, Е. В. Оникиенко // Пищевая промышленность. – 2011. – № 5. – С.34-36.
2. Молочно-растительная основа для напитков функционального назначения [Текст] / И. А. Гладкова [и др.] // Пищевая промышленность. – 2010. – № 1. – С.54-55.
3. Первушин, В. В. Биологические активные вещества, повышающие адаптацию к физической нагрузке [Текст] / В. В. Первушин, О. Е. Бакуменко // Пищевая промышленность. – 2011. – № 10. – С.21-24.
4. Первушин, В. В. Рынок спортивного питания в России [Текст] / В. В. Первушин, О. Е. Бакуменко // Пищевая промышленность. – 2011. – № 5. – С.18-20.

ПЕРСПЕКТИВЫ СОЗДАНИЯ НОВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ СПОРТИВНОГО ПИТАНИЯ

З. Р. Ходырева

*ФГБОУ ВПО «Алтайский государственный технический университет
им. И.И. Ползунова», г. Барнаул*

В настоящее время сохраняется тенденция к росту в разработке и промышленной реализации продуктов, отвечающих принципам так называемого оптимального (здорового) питания. Под «здоровым питанием» понимается употребление в пищу таких пищевых субстанций, которые в максимальной степени удовлетворяют потребностям человека в энергетических, пластических и регуляторных соединениях, что позволяет поддерживать здоровье и предотвращать какие-либо острые и хронические заболевания [1, 4].

Современному спорту присущи интенсивные физические нагрузки во время тренировок и соревнований, высокое нервно-эмоциональное напряжение борьбы, нацеленность на рекордные спортивные результаты. Процесс подготовки к соревнованиям требует от спорт-

смена огромных затрат времени и включает, как правило, двух- или трехразовые ежедневные тренировки, оставляя все меньше возможностей для отдыха и полного восстановления физической работоспособности.

Средства и способы восстановления физической работоспособности спортсменов должны вытекать из характера выполняемой работы. Одним из первых и мощных средств восстановления является питание, именно оно в первую очередь способно расширить границы адаптации организма спортсмена к экстремальным физическим нагрузкам.

Молочное сырье обладает значительным потенциалом для развития в сегменте напитков. В растущем сегодня сегменте здоровых напитков доля напитков на молочной основе по-прежнему остается незначительной, в то время как около 70 % людей, занимающихся спортом, ежедневно потребляют молочные и кисломолочные продукты [2, 4].

Продукты, относящиеся к группе питания спортсменов, сбалансированы по составу необходимых нутриентов, способны оказывать корригирующее действие на обмен веществ и обеспечивать потребности организма в необходимых пищевых веществах и энергии, отвечая индивидуальным потребностям организма.

В последние годы в области разработки и применения специализированных белково-углеводных продуктов питания для спортсменов наметилось стремительное развитие. Однако промышленное производство в нашей стране весьма ограничено. До настоящего времени основным направлением в области разработки и производства подобных продуктов являлось создание высокобелковых и углеводно-белковых смесей, обладающих узконаправленным действием, которые, как правило, обеспечивают только поддержание пищевого статуса и способствуют улучшению спортивных показателей, но при этом не снижают отрицательные последствия интенсивных физических нагрузок и не учитывают негативное влияние на организм спортсмена высокобелковой диеты. Также углеводы в таких смесях, как правило, представлены простыми сахарами, что вызывает накопление лишнего жира в организме спортсмена.

Создание и производство продуктов для спортивного питания связаны с развитием таких направлений, как биотехнологии, нанобиотехнологии, физиолого-адаптационные возможности организма человека в экстремальных условиях, современные разработки в медицине.

В свою очередь, развитие спорта активизирует в социуме стремление его членов к здоровому образу жизни, защите окружающей среды, сохранению биологического разнообразия на нашей планете.

Настоящая работа посвящена разработке состава и технологии углеводно-белкового продукта сложного сырьевого состава для лиц, подверженных различного рода физическим нагрузкам. В связи с тем, что в рецептуре продукта использованы натуральные компоненты, а также учитывая ценный физиологический эффект, обусловленный наличием молочной микрофлоры, разработанный продукт может быть рекомендован для питания спортсменов. Как источник белка, углеводов и функциональных пищевых ингредиентов продукт также может быть ориентирован на широкий круг потребителей [1].

Поскольку в настоящее время интерес к спорту, к здоровому образу жизни как в России, так и в мире в целом неуклонно растет, что в свою очередь требует адекватного, соответствующего потребностям организма питания, эта группа продуктов, несомненно, нуждается в расширении. Разработка продукта направлена на обеспечение комплексного воздействия на организм при физических нагрузках: с одной стороны, за счет поступления необходимых нутриентов и биологически активных веществ; и лечебно-профилактического воздействия за счет содержания пробиотических микроорганизмов с другой [4].

На кафедре «Технологии продуктов питания» Алтайского государственного технического университета разработаны рецептуры и технологии производства молочных продуктов для спортивного питания, обогащенные растительными белками. Это дает возможность расширить ассортимент выпускаемых молочных, кисломолочных напитков и творожных десертов.

Список литературы

1. Мглинец, А. О. функциональных продуктах питания [Текст] / А. Мглинец // Питание и общество. – 2006. – № 4. – С.20-21.
2. Кунижев, С. М. Новые технологии в производстве молочных продуктов [Текст] / С. М. Кунижев, В. А. Шуваев. – М.: ДеЛи принт, 2004. – 203 с.
3. Карелин, А. О. Правильное питание при занятиях спортом и физкультурой [Текст] / А. О. Карелин. – СПб.: ДИЛЯ, 2005. – 256 с.
4. Пакен, П. Функциональные напитки и напитки специального назначения [Текст] / П. Пакен. – СПб.: Профессия, 2010. – 342 с.

НЕОБХОДИМОСТЬ ИССЛЕДОВАНИЯ ВЛИЯНИЯ ОБРАБОТКИ КИСЛОМОЛОЧНЫХ СГУСТКОВ НА ДИСПЕРГАТОРЕ

И. И. Чишкова, В. В. Кускова, Л. Н. Азолкина

*ФГБОУ ВПО «Алтайский государственный технический университет
им. И.И. Ползунова», г. Барнаул*

Современный российский рынок кисломолочных продуктов достаточно насыщен - кефир, простокваша, ряженка, йогурты, разнообразные национальные кисломолочные напитки. В настоящее время ученые направляют свои усилия на совершенствование технологий и техники производства, автоматизацию и механизацию, расширение ассортимента молочных продуктов, повышение их пищевой и биологической ценности [1].

Айран и тан – национальные кисломолочные напитки, сравнительно недавно появившиеся на российском рынке. Это напитки смешанного молочнокислого и спиртового брожения, они обладают повышенной усвояемостью за счет распада белков на более простые соединения, благотворно влияют на секреторную деятельность желудка и кишечника, обладают бактерицидными свойствами. Для приготовления этих продуктов используют коровье, овечье, козье молоко, в состав закваски входит болгарская палочка, термофильный стрептококк и дрожжи. Исходный кисломолочный продукт разбавляют водой и добавляют соль [2].

В настоящее время ассортимент производимых в России напитков на основе айрана и тана достаточно широк, их изготавливают с добавлением различных пряных трав, таких как: базилик, укроп, мята, а айран – и с добавлением сахара [3].

Разбавление кисломолочных сгустков водой в процессе производства данных напитков приводит к тому, что при хранении происходит расслоение продукта на сыворотку и кисломолочный сгусток. Предотвращение этого процесса возможно при образовании устойчивой дисперсной системы, обладающей не только агрегативной, но и седиментационной устойчивостью.

Рассмотрим теоретические основы структурообразования дисперсных систем, приводящего к повышению их седиментационной устойчивости.

Дисперсные системы – это микрогетерогенные системы, состоящие из двух или более фаз. При этом одна из фаз образует непрерывную дисперсионную среду, в объеме которой распределены частицы дисперсной фазы. Дисперсным системам принадлежит исключительная роль в природных явлениях и процессах, в повседневной техногенной деятельности человека. Таких систем достаточно много, они могут резко различаться по свойствам, области существования и применения. Однако для них существуют общие фундаментальные физико-химические признаки: гетерогенность - то есть наличие поверхности раздела между фазами, и дисперсность (раздробленность). Перечисленные факторы влияют на такие свойства дисперсных систем, как агрегативная и седиментационная устойчивость, то есть устойчивость к коагуляции и осаждению частиц дисперсной фазы. При увеличении дисперсности системы