

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/statya/162017>

Тип работы: Статья

Предмет: Медицина

-

ПЕРСПЕКТИВА РАЗРАБОТКИ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО СЛАДКОГО БЛЮДА ДЛЯ ДИАБЕТИКОВ

Аннотация. Рацион питания оказывает существенное влияние на развитие сахарного диабета 2 типа. Функциональные продукты имеют питательную ценность и одновременно оказывают профилактическое и терапевтическое воздействие, посредством влияния на секрецию инсулина или на резистентность к этому гормону. Большинство больных диабетом испытывают психологическую зависимость от сладкой пищи. Поэтому разработка функциональных сладких блюд очень востребована и перспективна.

Ключевые слова: сахарный диабет второго типа, функциональные сладкие блюда, заменитель сахара, аллүлоза, гликемический индекс

Сахарный диабет 2 типа (СД-2) составляет 90-95% всех случаев заболевания диабетом. Он связан с инсулинорезистентностью и вызывает прогрессирующую потерю секреции инсулина бета - клетками поджелудочной железы. Относительная недостаточность инсулина проявляется повышением уровня глюкозы в крови или гипергликемией. В научных источниках подчеркивается, что существует первичная генетическая предрасположенность к повреждению бета-клеток. Также избыточная масса тела и ожирение являются ключевым фактором риска. Даже небольшая потеря массы тела отражается на улучшении показателей гликемии, артериального давления и липидограммы [1].

Большое влияние на развитие СД-2 оказывает рацион питания. Диета может оказывать профилактическое, и даже терапевтическое воздействие. Функциональная пища, обладающая потенциально укрепляющим здоровьем эффектом в дополнение к своей питательной ценности, становится все более перспективной и востребованной [2].

Цель работы - системный анализ, характеристика основных и инновационных направлений в разработке сладких функциональных блюд при диабете.

Методика исследований. Проблемно-аналитический ранжированный поиск информации в современной отечественной и зарубежной литературе

Результаты и их обсуждение.

Каждый перспективный функциональный диабетический продукт должен соответствовать следующим требованиям: удовлетворять индивидуальные потребности в питании на основе личных и культурных предпочтений, медицинской грамотности и умения анализировать свое состояние в зависимости от потребляемой пищи, вести метаболический контроль; быть доступным; поддерживать удовольствие от еды. За последнее десятилетие значительно увеличилось количество исследований, изучающих связи между диетой, нутрицевтиками, психологическими функциями и психическим здоровьем. Многие люди любят сладкую пищу, а некоторые испытывают в ней психологическую потребность. Поэтому разработка сладких блюд чрезвычайно востребована. Она ведется в направлениях, представленных в диаграмме 1.

Традиционно при изготовлении сладких блюд применяются заменители сахара. Потребность в безопасном, вкусном, не питательном подсластителе побудила к новым подходам в их разработке.

Список литературы:

1. Ada Krawęcka, Aldona Sobota, Emilia Sykut-Domańska. Functional Cereal Products in the Diet for Type 2 Diabetes // Patients International Journal of Food Science. 2019. <https://doi.org/10.1155/2019/4012450>
2. Цыганков В.Г., Ловкис З.В., Стигаило И.Н., Симоненко С.В. Задачи и перспективы разработки продуктов функционального питания. 2009 [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.bio.bsu.by/proceedings/articles/2009-4-1-60-67.pdf> (дата обращения 25.03.2021)
3. Психоза или аллүлоза. Новый натуральный сахарозаменитель. 2020 [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.diabetes-ru.org/ru/component/content/article/prodavtsu-proizvoditelju/psikoza-ili-alljuloza-novuj-naturalnyj-saharozamenitel> (дата обращения 25.03.2021)

4. Mindy Hermann. Sweeteners With Functional Benefits // Today's Dietitian. Vol. 21, No. 1, P. 32. 2019. Available at <https://www.todaysdietitian.com/newarchives/0119p32.shtml> [Accessed 25 March, 2021]
5. Amrita Jaggi, C.M. Marya, Singh Oberoi, Ruchi Nagpal, Sukhvinder Sakshi Kataria, Pratibha Tanej. Sugar substitute: Key facts for their use – A review. J Global Oral Health 2020;3(1):63-71. doi:10.25259/JGOH_63_2019
6. Emily Goldman. 17 Smarter Dessert Recipes That Are Great for Everyone, Including People with Diabetes. 2020 Available at <https://www.marthastewart.com/1504397/diabetes-friendly-desserts> [Accessed 25 March, 2021]
7. Безглютеновые диетические и диабетические продукты на основе амаранта, топинамбура и стевии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://m.nn.ru/item_27381912 (дата обращения 25.03.2021)

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/statya/162017>