



Инновационная площадка



«Центр здорового питания
как фактор повышения качества
подготовки специалистов
предприятий пищевой,
перерабатывающей
промышленности и общественного
питания Ставропольского края»



ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ:

- Разработка цикла лекций по вопросам здорового питания
- Реализация программ дополнительного профессионального образования по здоровому питанию
- Организация учебно-исследовательской работы обучающихся

НАУЧНАЯ И ИННОВАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ:

- Разработка рецептур и технологий пищевых концентратов и смесей для производства обогащенных продуктов, продуктов питания функционального назначения
- Участие в проведении комплексных клинико-нутрициологических исследований
- Организация и проведение конкурсов на лучшие разработки инновационных продуктов

ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ:

- Разработка нормативно-технической документации на производство продуктов функционального назначения
- Внедрение здорового питания в системе общественного питания учреждений профессионального образования
- Оказание практической помощи учреждениям Министерства образования и молодежной политики Ставропольского края





Инновационная площадка

«Центр здорового питания как фактор
повышения качества подготовки специалистов
предприятий пищевой, перерабатывающей
промышленности и общественного питания
Ставропольского края»



ОСНОВНЫЕ АЛИМЕНТАРНО- ЗАВИСИМЫЕ СОСТОЯНИЯ

Дефицит белка
Дефицит йода
Дефицит железа
Дефицит кальция
Дисбактериоз

ПИЩЕВЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ, ПРИМЕНЯЕМЫЕ ДЛЯ ПРОФИЛАКТИКИ

Обогатители пищевых продуктов
«Мобилюкс», «Протемикс»,
«Биойод», кальциевый обогатитель
Ламинарий, мука из семян тыквы
Пребиотические концентраты
лактuloзы из молочного сыра

РАЗРАБОТКА ИННОВАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

- хлеб, хлебобулочные и мучные
- кондитерские изделия;
- макаронные изделия;
- каши и хлопья быстрого приготовления;
- кондитерские глазированные батончики;
- молочные продукты.

РЕКОМЕНДОВАНЫ К УПОТРЕБЛЕНИЮ

- детям дошкольного и школьного
возраста, студентам;
- беременным женщинам и кормящим матерям;
- людям, занятым тяжелым физическим трудом
и работающим на вредных производствах



Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 31 г «О мерах по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом микронутриентов, развитию производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения», П. 4 «Рекомендовать руководителям образовательных учреждений осуществлять замену обычных хлебобулочных изделий, молочных и других продуктов массового потребления в рационах организованных коллективов детей на пищевые продукты, обогащенные незаменимыми компонентами, специализированные продукты и продукты функционального назначения».





Инновационная площадка

Сдоба «Переменка»

- обогащенная липронутриентами, источник полноценного:

БЕЛКА, ПОДА, КАЛЬЦИЯ, ЖЕЛЕЗА

Потребление 100 гр. обогащенного хлеба удовлетворяет суточную потребность организма человека

• белка - 25% • незаменимых аминокислот - 45% • Пода - 32% • железа - 50% • кальция - 12%

Динамика изменения показателей

гемоглобин в крови детей с железодефицитной анемией

($Hb < 115$ г/л)



До приема



После приема



До приема

После приема

Надурки в организме детей



До приема



После приема



До приема

После приема

