

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение
«Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН



**Новое время – новые
продукты.
Смотрим в сложное будущее
вместе**

д.т.н., профессор Семенова
Анастасия Артуровна

Москва, 2022



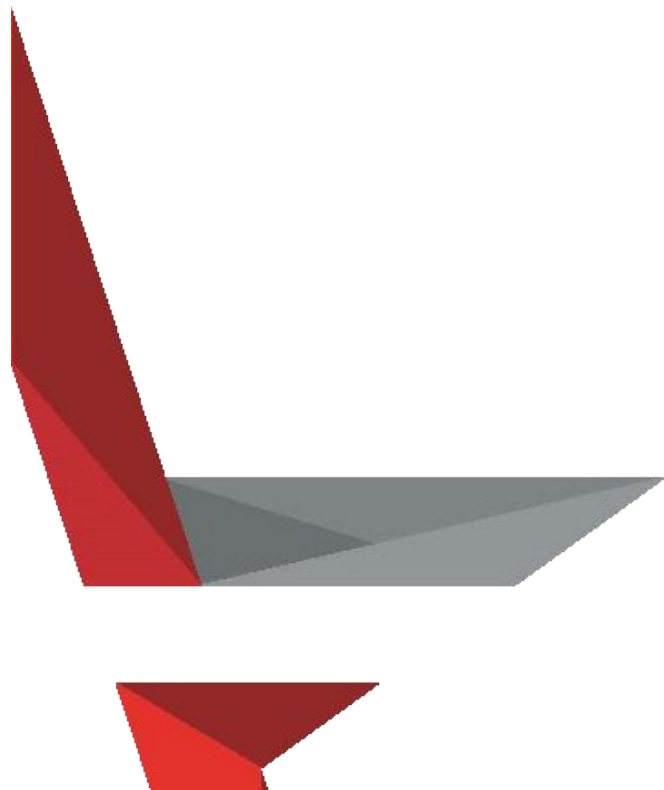
Сложное будущее или уже настоящее

- **Мобилизационная экономика** - тип экономических отношений, при которых все ресурсы страны направляются на одну или несколько приоритетных целей в ущерб другим отраслям, что нарушает гармоничность развития страны.
- **Мобилизационный тип развития** (российский феномен) – период действия краткосрочных стратегий, ориентированных на достижение чрезвычайных целей с использованием чрезвычайных средств и чрезвычайных организационных форм
- (военное производство, транспорт, трудовые отношения и *государственное регулирование в области распределения продовольственного сырья и продуктов питания*).

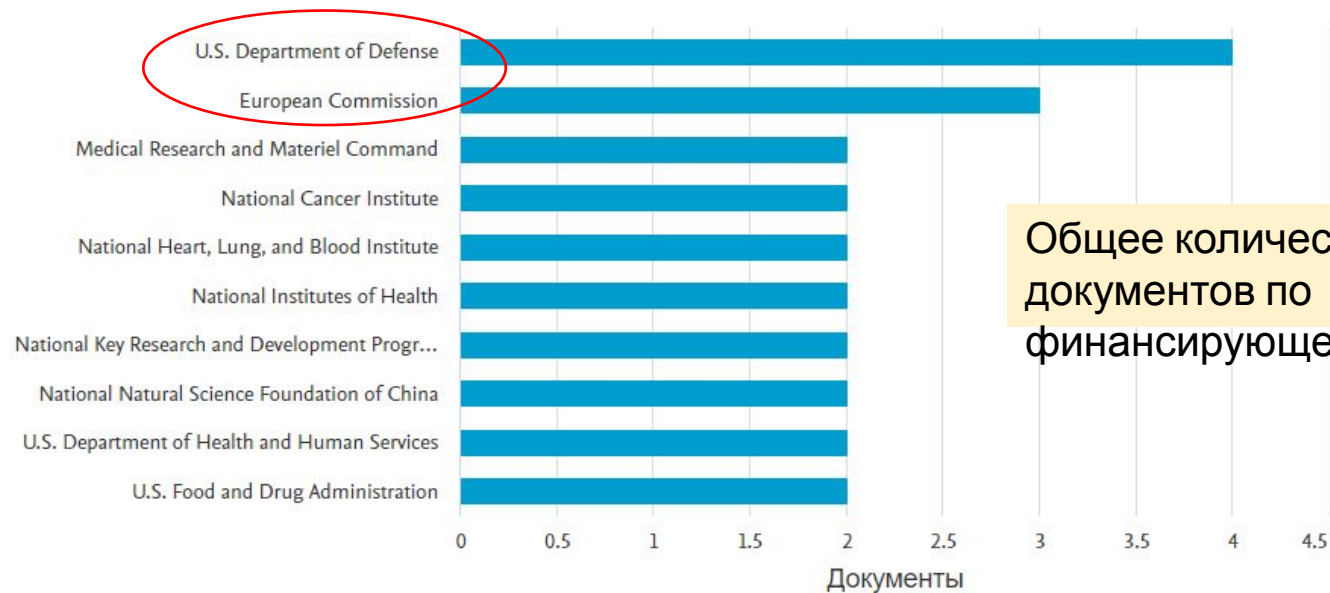
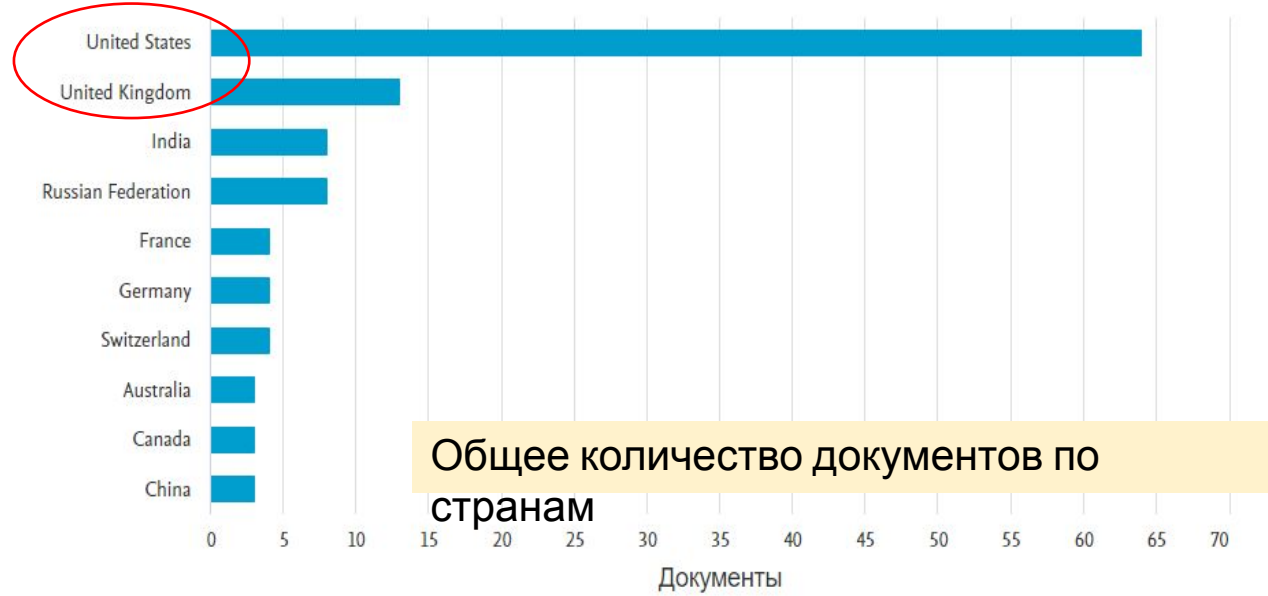
Мобилизационная экономика требует нового ассортимента продуктов



Продукты для питания спецконтинг



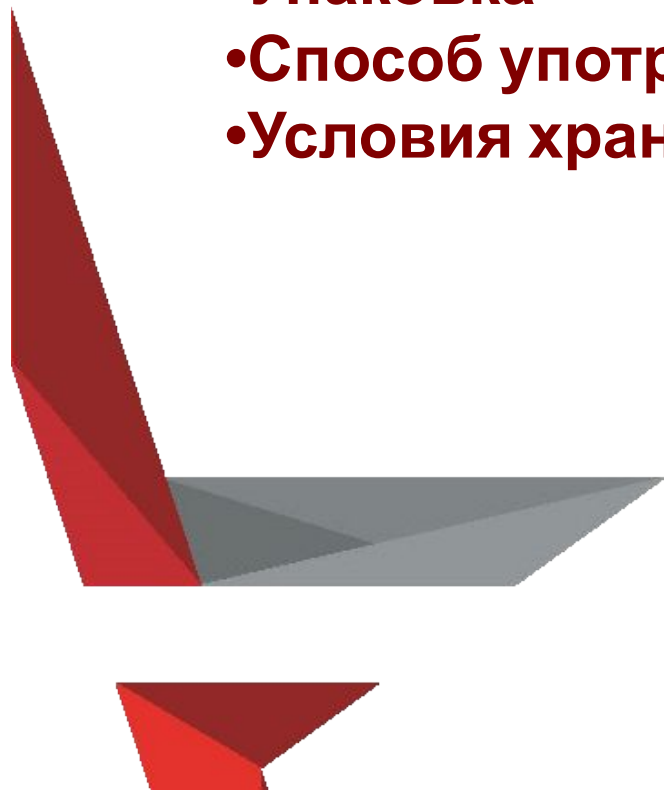
Публикационная активность ученых по теме «Пищевые продукты для армии» в международной базе Скопус



Продукты для питания спецконтингента



- Нутриентный профиль
- Калорийная емкость на единицу массы
- Вкусовые характеристики
- Упаковка
- Способ употребления
- Условия хранения и сроки годности



Ассортимент мясных и мясосодержащих консервов



ГОСТ Р 55759 «Консервы мясные

КУСКОВЫЕ»
тоже с бараниной и со свиной



«Говядина тушеная кусковая», «Говядина отварная с бульоном», «Гуляш говяжий с томатным соусом», «Говядина с белым соусом», «Говядина с молочным соусом»

ГОСТ 31499 «Консервы мясные фаршевые»



«Сосиски «Молочные» в свином жире»; «Сосиски «Молочные» в рассоле»; «Сосиски «Русские» в свином жире»;

ГОСТ Р 55333 «Консервы мясорастительные»



«Сосиски «Русские» в рассоле»; «Сосиски «Говяжьи» в свином жире»; «Сосиски «Говяжьи» в рассоле» и др.
Каша, пловы, фаршированные перцы, мясо с бобовыми, мясо с овощами

ГОСТ 9163 «Консервы мясорастительные. Сосиски с гарниром»



"Сосиски с капустой"; "Сосиски с овощным ассорти и крупой"; "Сосиски с фасолью и луком"; "Сосиски с чечевицей и луком"; "Сосиски с гороховым пюре"; "Сосиски с гречневой кашей"

ГОСТ 32907 «Консервы мясные. Первые блюда»



«Рассольник мясной»; «Солянка мясная»; «Суп-харчо с бараниной»; «Суп гороховый со свиной»; «Говядина с бульоном»; «Хаш с базиликом»; «Хаш с чесноком»; «Хаш с душистым перцем»; «Хаш с чесноком и лавровым

ГОСТ 33840 «Консервы мясосодержащие. Блюда вторые обеденные с гарниром»



~~«Антрекот из говядины с овощами»~~, «Эскалоп с толченым картофелем и грибами», «Ростбиф рубленый с зеленым горошком и луком», «Фрикадельки в томатно-чесночном соусе с гречкой», «Свиная грудинка с тушеной капустой»

Упаковка: металл, стекло, банки из комбинированного материала (алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленовой пленкой), лотки из комбинированного материала РЭТ/ЕVОН/СРР - односекционные массой нетто 300 г и 540 г или двухсекционные массой нетто 450 г (секции массой нетто по 225 г)



ГОСТ 32125 «Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия»

«Говядина тушеная высший сорт»



Говядина жилованная с массовой долей жировой и соединительной тканей не более 6% + жир говяжий + лук + пряности

«Говядина тушеная первый сорт»



Говядина жилованная с массовой долей жировой и соединительной тканей не более 14% + лук + пряности

Пищевая и энергетическая ценность

жир, не более – 17,0 г; белок, не менее – 15,0 г; калорийность, не более – 213 ккал

«Оленина тушеная первый сорт»

жир, не более – 16,0 г; белок, не менее – 15,0 г; калорийность, не более – 204 ккал

«Конина тушеная первый сорт»

жир, не более – 17,0 г; белок, не менее – 15,0 г; калорийность, не более – 213 ккал

Оптимальное использование технологического потенциала промышленности в условиях мобилизационной экономики

Новые идеи для развития ассортимента консервов



Изделия колбасные пастеризованные и стерилизованные для питания военнослужащих, спортсменов, туристов, сотрудников полиции, МЧС и др.



Ассортимент

- колбасы (колбаски) пастеризованные
- колбасы (колбаски) стерилизованные

По типу вареных или варено-копченых.

Могут быть обогащены витаминами и минеральными веществами.

Срок годности от 60 сут до 6 месяцев при температуре от 0 до +20 °С



Паштеты мясные для питания при высоких физических нагрузках

Могут содержать биологически активные вещества (L-карнитин, таурин, холин, инозит)

Тип упаковки подбираем



Срок годности до 12 месяцев при температуре от 0 до +20 °С

Пастеризованные и стерилизованные продукты в упаковке из прозрачных полимерных материалов



Жидкие стерилизованные продукты для питания при высоких физических нагрузках на организм военнослужащих, сотрудников полиции, МЧС, спортсменов



Суп-пюре из курицы (может быть витаминизирован и обогащен минеральными веществами)



Продукты питьевые на мясной основе (Мясные напитки)



Содержит в оптимальных соотношениях все основные питательные вещества, витамины, макро- и микронутриенты, которые необходимы организму для поддержания основных функций. Может служить единственным источником

могут выпускаться со вкусовыми наполнителями

ополнением к



Шокола

д



Ванил

ь



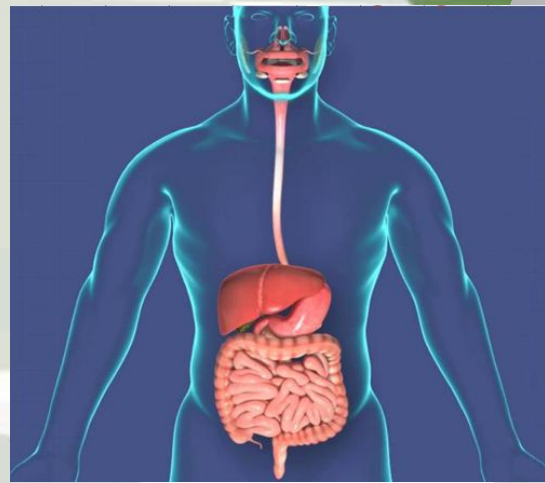
Цитрусов

ые

Срок годности до 12 месяцев при температуре от 0 до +20 °С



ФНЦ
ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ
ИМ. В.М. ГОРБАТОВА
РАН



Группы энтерального питания по составу и показаниям

Стандартные смеси- это максимально физиологические смеси, содержащие все необходимые элементы для питания

Полуэлементные смеси- содержат наполовину гидролизованные витамины и минеральные вещества

Модульные смеси- дополняют рацион питания необходимыми нутриентами- белками, жирами, отдельными аминокислотами, пищевыми волокнами.

Специальные (метаболически направленные) смеси- разработаны с учетом изменяющихся метаболических потребностей при конкретной патологии

Иммуномодулирующие смеси- предназначены для коррекции нарушений иммунного статуса у пациентов с тяжелыми травмами. Обогащены специальными нутриентами, усиливающими иммунитет

- ✓ **Нутритивная поддержка:**
- ✓ **после ранней, перенесенных операций на желудочно-кишечном тракте;**
- ✓ **при челюстно-лицевых и черепно-мозговых травмах;**
- ✓ **ожоговой болезни;**

Преимущества стандартных смесей для энтерального питания

Легкое и быстрое всасывание питательных веществ

Не содержит лактозу

Содержит биологическое гемовое железо, пищевые волокна

Пригоден для пациентов с целиакией, т.к. не со

Готов к немедленному и простому употреблению

Высокое содержание энергии в малом объеме

Комплексность и сбалансированность состава основных питательных нутриентов - белков, углеводов, жиров

Практичная и удобная упаковка (банка объемом 250 мл)



**ВНИИ
УНИКОВИК**

✓ СТЕРИЛИЗУЕМЫЕ ПОЛИМЕРНЫЕ МА



✓ СТЕКЛЯННАЯ ТАРА



✓ МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ ТАРА



**СРОК ГОДНОСТИ 24
МЕСЯЦА
ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ
НЕ ВЫШЕ 25 °С**

Русская
Полярная Экспедиция.
Russische
Polar-Expedition.

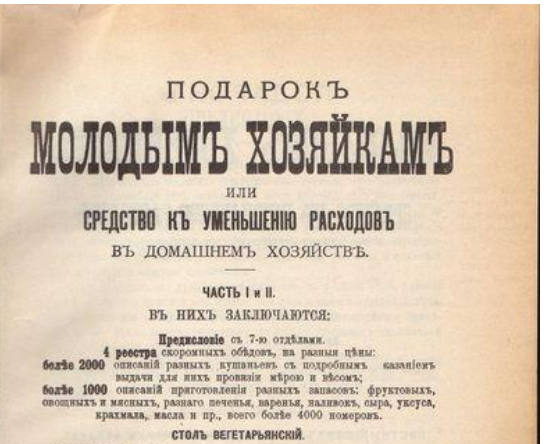


Восстановление рецептов исконных русских продуктов по современным технологиям



ВИЛЬЯМ ПОХЛЕБКИН

КУХНИ
СЛАВЯНСКИХ
НАРОДОВ



Технологии «Cook&Chill» для организации питания военнослужащих в пищеблоках

Назначение – подготовка больших запасов охлажденной пищи, которые используются по мере необходимости в установленные временные сроки.

- **подготовка и обработка продуктов:**

- вакуумирование продуктов и приготовление по принципу «sous-vide»

- тепловая обработка (варка, жарка, и др.)

- упаковка

- **дополнительная пастеризация (при необходимости)**

- **интенсивное охлаждение до 0...+ 4 °С**

- **регенерация и подача потребителю**





**Спасибо
за
внимание!**

**ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
Семенова Анастасия Артуровна
+7-903-274-75-10**



Vkontakte <http://vk.com/club54662623>

Facebook <https://www.facebook.com/vniimp>

Twitter https://twitter.com/GNU_VNIIMP

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение
«ФЕДЕРАЛЬНЫЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ
ИМ. В.М.ГОРБАТОВА»
Российской Академии Наук