

ПЕРСПЕКТИВЫ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ ПИЩЕВОЙ И ФАРМАЦЕВТИЧЕСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Приоритеты научно-технологического развития и инновационной деятельности Республики Беларусь на долгосрочную перспективу выстраиваются в соответствии с Комплексным прогнозом научно-технического прогресса на период до 2040 года. В качестве долгосрочных приоритетов научно-технологического и инновационного развития выступают: медицинские технологии; биотехнологии (биоинженерия, генная инженерия, бионика); создание продуктов на основе пищевой комбинаторики. Однако механизм, позволяющий обеспечить реализацию представленных направлений в республике, пока еще отсутствует.

Время диктует необходимость создания новых продуктов питания, обладающих в отличие от традиционных целевым назначением за счет использования функциональных ингредиентов. Нарушение пищевого статуса современного человека, глубокий дефицит незаменимых элементов в повседневном рационе и экологически неблагоприятная ситуация, во многом связанная с техногенными катастрофами, урбанизацией и индустриализацией общества, приводят к функциональным расстройствам желудочно-кишечного тракта, печени и т. д. Главная задача, стоящая перед пищевой промышленностью – удовлетворение физиологических потребностей населения в высококачественных, биологически полноценных и экологически безопасных продуктах, обладающих определенными функциональными свойствами.

Экспериментальным путем получены результаты исследований, позволяющие применять в пищевых технологиях разработанные пищевые растительные композиты с возможностью их дальнейшей разработки в целях использования в качестве многофункциональных ингредиентов для создания инновационных технологий производства продуктов здорового питания.

Разрабатываемая технология производства продуктов питания на основе пищевых растительных композитов должна стать рецептом улучшения здоровья потребителя и способом снижения экономических потерь национальных бюджетов на здравоохранение. Растущий интерес к этой проблеме в Европе и США привел к появлению совершенно новых «функциональных» продуктов, возникших в результате сотрудничества между пищевой промышленностью и фармацевтической индустрией.