

**Гриф:** Рекомендовано УМО РАЕ по классическому университетскому и техническому образованию в качестве учебника для студентов, высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки: 080100.62 – «Экономика» (Профили: «Финансы и кредит», «Государственное и муниципальное управление»).

**ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА  
КОМБИНИРОВАННЫХ ТОВАРОВ  
И ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ  
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ  
(учебное пособие)**

Дзахмишева И.Ш.

*ФГБОУ ВПО «Кабардино-Балкарский  
государственный аграрный университет  
им. В.М. Кокова», Нальчик, e-mail: irina\_dz@list.ru*

Проблема сохранения и улучшения здоровья населения России является приоритетом государства. В последние годы наметилась устойчивая тенденция по использованию питания для профилактики и лечения. В связи с этим ученые, медики и пищевики объединили свои усилия по созданию новой группы специализированных продуктов, в том числе на молочной основе.

Одним из главных факторов, способствующих развитию производства функциональных продуктов питания, является образ жизни среднестатистического жителя нашей планеты, характеризующийся резким снижением физической активности, что приводит к повышению требований к качеству пищи. Наши предки в течение дня тратили много энергии и вместе с большим количеством еды получали достаточно витаминов и микроэлементов, а сегодня население планеты Земля находится совсем в других «энергозатратных» условиях. Уменьшение объемов потребляемых продуктов делает необходимым их обогащение.

Продукты функционального питания содержат в себе только полезные вещества, не имеют в своём составе каких-либо вредных химических соединений и являются абсолютно безопасными. В производстве функциональных продуктов применяются, как правило, уникальные биотехнологии, позволяющие максимально сохранить и улучшить полезные природные свойства используемых при их изготовлении растительных или животных компонентов. В отличие от обычных продуктов питания, функциональная пища содержит гораздо больше жизненно важных биологически активных веществ, которые всегда хорошо сбалансированы между собой. Поэтому продукты функционального питания, имеющие несравнимо большую биологическую ценность по сравнению с традиционными продуктами, по мнению ведущих учёных, следует широко использовать для активной коррекции питания человека в XXI веке.

Развитие пищевой индустрии и технологий также внесло свою лепту в удаление из продук-

тов важнейших для человека пищевых и регуляторных веществ. В результате денатурализации продуктов (всевозможных очисток, дистилляции, рафинирования, «накачки» консервантами и химическими веществами, искусственными заменителями вкуса, цвета и запаха) из природного продукта исчезают многие полезные вещества. В то же время, добавление в пищевые продукты искусственных заменителей белков, жиров, углеводов, синтетических витаминов, а также минеральных компонентов в виде соединений, которые практически не усваиваются организмом, приводит к развитию многих заболеваний, таких как аллергия, отложение камней в почках и печени и многих других болезней.

Дефицит важнейших натуральных биологически активных веществ в современных продуктах питания привёл к тому, что теперь, чтобы восполнить дефицит аминокислот, полиненасыщенных жирных кислот, нуклеотидов, витаминов, минералов и других жизненно важных веществ, человек должен съесть огромное количество пищи. При этом особенно быстро растёт употребление продуктов, содержащих избыток животных жиров, а также продуктов, содержащих большое количество углеводов. Сегодня большую часть энергии население получает из углеводов, прежде всего из сахара, производство и потребление которого растёт гигантскими темпами. В результате несбалансированного питания в большинстве стран мира возникла настоящая эпидемия ожирения. Избыточный вес, в свою очередь, приводит к целому ряду серьёзных заболеваний, таких как сахарный диабет, гипертония и инфаркт миокарда.

Особенности питания современного человека уже привели ещё к одной огромной проблеме – деградации или даже почти полному исчезновению нормальной микрофлоры кишечника, играющей важнейшую роль в процессах пищеварения, синтеза ферментов, витаминов и других незаменимых веществ, а также в обеспечении работы иммунитета и противодействию развитию болезнетворных микробов, вирусов, грибов и других паразитов. В наши дни почти все продукты, которые мы покупаем в супермаркетах, убивают или значительно ослабляют большую часть полезных молочнокислых бактерий, в частности лакто- и бифидобактерий.

Научный прогресс поставил человека в совершенно новые условия, при которых ему не нужно бегать за мамонтом в поисках пищи – достаточно зайти в кафе за углом и получить прекрасный стейк если не из мамонта, то из любого другого животного. Поскольку бегать за пищей стало не нужно, значительно снизились энергетические затраты человека и, соответственно, потребность в поступлении энергии с пищей. А вот потребность в витаминах, минералах, биологически активных веществах, необходимых для обеспечения жизненно важных

метаболических процессов в организме, осталась той же, что была и сотни лет тому назад. Так сформировался ощутимый дисбаланс между количеством пищи, которую нужно съесть для восполнения затраченной энергии, и содержанием в ней жизненно необходимых микронутриентов.

Меньший объем пищи уже не может обеспечить микронутриентами организм человека, а увеличение объема пищи при низких энергозатратах приведет к ожирению со всеми вытекающими последствиями. Кроме того, естественное истощение почвы за многие тысячелетия ее использования человеком привели к снижению содержания микронутриентов в продовольственном сырье и, соответственно, в пищевых продуктах. А использование различной «химии» при выращивании растений и животных, или «обогащенных» ими пищевые продукты, привели к тому, что организм человека вынужден с ними бороться и защищаться от них. А это тоже повышает потребность в микронутриентах. С целью повышения биологической ценности продуктов стали добавлять в них полезные вещества (обогащать традиционные продукты нужными для организма веществами), которых продукт по определению лишается, пройдя длинный путь от поля до стола.

Сегодня назрела острая необходимость поиска альтернативных путей, позволяющих обеспечить здоровое питание и восстановление нормальной микрофлоры организма человека. Главным из таких направлений является создание и развитие научно обоснованной концепции «функционального питания».

В учебном пособии представлены основные законы и принципы государственной политики в области функционального питания, концепции здорового питания, теоретические аспекты о функциональных продуктах питания и их ингредиентах, научные принципы обогащения пищевых продуктов нутриентами, принципы и правила комбинирования продуктов питания, требования к качеству и безопасности функциональных продуктов питания, инновационные биотехнологии промышленного производства функциональных продуктов питания. Также содержит описание лабораторного практикума, обеспечивающего закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков в сфере промышленного производства и товароведческой экспертизы комбинированных товаров и функциональных продуктов питания.

Учебное пособие рекомендуется для подготовки бакалавров высшего профессионального образования по направлению подготовки 100800.62 «Товароведение» и специалистов любой сферы научной и производственной деятельности, связанной с промышленным выпуском качественных и безопасных функциональных продуктов питания.

## МАКРОЭКОНОМИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И ПРОГНОЗИРОВАНИЕ (учебное пособие)

Заярная И.А., Князева С.Н.

*Дальневосточный федеральный  
университет (филиал),*

*Находка, e-mail: aiames@mail.ru*

В процессе государственного регулирования экономики, именно макроэкономическое планирование является основным звеном в определении стратегических направлений развития хозяйства страны. Ряд исследователей в области экономики и государственного регулирования отмечают, что макроэкономическое планирование можно признать как научную категорию. В соответствии с этим Государственным образовательным стандартом третьего поколения предусмотрено изучение комплексной учебной дисциплины «Макроэкономическое планирование». В рамках данной дисциплины предполагается осуществить ознакомление студентов с теоретическими аспектами макроэкономического планирования, сформировать общекультурные и профессиональные компетенции: аналитической, научно-исследовательской деятельности, организационной управленческой деятельности. С целью формирования информационной базы, способствующей изучению дисциплины «Макроэкономическое планирование» студентами вузов, обучающихся по специальностям экономического направления, написано данное пособие. Материал учебного пособия позволит учащимся системно и в достаточной степени изучить все основные вопросы планирования и моделирование национальной экономики на различных уровнях и в течение различных временных интервалов.

Структура пособия составлена таким образом, что изложение начинается с истории развития макроэкономического планирования. Далее представлены разделы, раскрывающие методологические основы макроэкономического планирования, демонстрирующие связь макроэкономического планирования и прогнозирования. В пособии также рассмотрен зарубежный опыт макроэкономического планирования и основы макроэкономического планирования социально-экономических процессов. Настоящее издание рассчитано на широкий круг читателей и может быть с успехом использовано не только в самостоятельной работе студентов, но и представляется полезным в качестве лекционного материала для преподавателей высших учебных заведений, школ бизнеса.

По существу предлагаемое учебное пособие является настольным руководством, как для самостоятельного изучения, так и для организации учебного процесса с целью освоения навыков макроэкономического планирования.