



ЗНАЧЕНИЕ КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ В ПИТАНИИ ЧЕЛОВЕКА

SIGNIFICANCE OF CONFECTIONERY PRODUCTS IN HUMAN NUTRITION

Файзибоев Пирмамат Нормаматович

Самаркандский государственный медицинский университет

Нормаматова Шохсанам Жахонгир қизи

Ташкентский Государственный Аграрный Университет

Аннотация: Проблема безопасности пищевых продуктов, в том числе кондитерских изделий, для жизни и здоровья человека на протяжении многих лет была сосредоточена на изучении и снижении факторов риска.

Кондитерские изделия - это многокомпонентные пищевые продукты, готовые к употреблению, имеющие определенную заданную форму, полученные в результате технологической обработки основных видов сырья - сахара и (или) муки, и (или) жиров, и (или) какао-продуктов, с добавлением или без добавления пищевых ингредиентов, пищевых добавок и ароматизаторов.

Важнейшим фактором поддержания здоровья, реабилитации больных со стоматологическими патологиями активного долголетия человека является полноценное и регулярное снабжение организма необходимыми микронутриентами-витаминами, минеральными веществами, микроэлементами.

В этих условиях формируются новые типы предприятий, связанных с производством продовольственного сырья и пищевых продуктов, их хранением, реализацией, транспортированием, новые взаимоотношения всех участников этого сложного процесса.

Ключевые слова: Кондитерские изделия, сахар, мука, жиров, какао-продуктов, пищевых ингредиентов, пищевых добавок, ароматизаторы.

Abstract: The problem of food safety, including confectionery, for human life and health has been focused on the study and reduction of risk factors for many years.

Confectionery products are multicomponent food products, ready to use, having a certain predetermined shape, obtained as a result of technological processing of the main types of raw materials - sugar and (or) flour, and (or) fats, and (or) cocoa products, with the addition of or without the addition of food ingredients, food additives and flavorings.



The most important factor in maintaining health, rehabilitation of patients with dental pathologies of active longevity of a person is a full and regular supply of the body with the necessary micronutrients - vitamins, minerals, microelements.

Under these conditions, new types of enterprises are being formed related to the production of food raw materials and food products, their storage, sale, transportation, new relationships of all participants in this complex process.

Keywords: Confectionery, sugar, flour, fats, cocoa products, food ingredients, food additives, flavors

Актуальность темы. Безопасность пищевых продуктов для потребления человеком является одной из самых актуальных проблем, стоящих перед странами во всем мире.

В последние годы резко изменилась структура питания населения, снизилось потребление белков, витаминов, минеральных веществ, что ведет к стойкому ухудшению показателей здоровья, а так же к росту инвалидизации и смертности. Характер питания - это важнейший витальный (жизнеопределяющий) фактор, являющийся инициатором и регулятором обмена веществ, отвечающий за процессы жизнеобеспечения организма человека.

Одним из направлений государственной политики является разработка медицинских аспектов здорового питания, которая предусматривает осуществление постоянного наблюдения за качеством питания населения, пищевым статусом, а также распространенностью алиментарно-зависимых заболеваний и состоянием здоровья различных групп населения. Эта задача тесно связана с реализацией системы социально-гигиенического мониторинга, является ее обязательной составной частью в плане разработки критериев качества питания и здоровья населения, точек приложения мониторинга. Кроме того, ухудшение количественных и качественных характеристик питания в значительной мере обуславливает возникновение стоматологических патологий и



распространенных хронических неинфекционных заболеваний, таких как кариес зубов, стоматиты, ожирение, сахарный диабет и др.

В настоящее время в Узбекистане, как и в развитых странах, основная доля заболеваемости и преждевременной смертности составляют неинфекционные заболевания. В 2018 г. неинфекционные заболевания послужили причиной смерти в 94,8% случаев, внешние причины (несчастные случаи, отравления, травмы) составили 3,6%, инфекционные заболевания – 1,6%. Группу неинфекционных заболеваний составили: сердечно-сосудистые заболевания (63,9%), новообразования (8,9%), заболевания органов дыхания (5,5%), заболевания органов пищеварения (5,5%), прочие (11,3%).

Цель исследования: Разработать систему анализа факторов риска (рисков) и критериев оценки в пунктах пропуска с использованием микробиологических, химических, санитарно-гигиенических и радиологических методов при производстве и реализации качественных и питательных кондитерских изделий.

Объект и методы исследования: Объектом исследования является производство и переработка кондитерских изделий, на которых применены гигиенические и бактериологические методы при лабораторных испытаниях сахара, муки, масел и какао-продуктов, являющихся сырьем для кондитерских изделий.

Результаты исследования: В зависимости от используемых ингредиентов, все виды кондитерских изделий делятся на три основные группы: мучные, сахаристые и шоколадные. Мучные кондитерские изделия - кондитерские изделия, представляющее собой выпеченный пищевой продукт или изделие, содержащее в своем составе выпеченный полуфабрикат, на основе муки и сахара, с содержанием муки в выпеченном полуфабрикате не менее 25%. Мучными кондитерскими изделиями» считаются:



Вафли и вафельные облатки; Кексы и рулеты; Печенье сладкое, в том числе имбирное; Печенье сухое (галеты и крекеры); Пирожные;

Пряники; Торты; Сладости восточные и прочие мучные кондитерские изделия недлительного хранения; Прочие мучные кондитерские изделия длительного хранения.

Сахаристыми кондитерскими изделиями называются пищевые изделия, большая часть которых состоит из сахара, чаще всего видоизмененного, или другого сладкого вещества (мед, ксилит, сорбит), а также патоки, различных фруктов, ягод, орехов и т.п. К сахаристым кондитерским изделиям считаются: Восточные сладости (в категории входят: халва, лукумы, восточные сладости всех видов в т.ч. нават).

По оценкам BusinesStat, за 2016-2020 гг продажи кондитерских изделий а странах СНГ выросли на 2,7%: с 4,93 до 5,06 млн т. В 2016-2019 гг они росли на 2,4-3,5% в год и в 2019 г достигли своего пятилетнего максимума - 8,38 млн т.

В 2020 г продажи кондитерских изделий в СНГ снизились на 5,9% относительно 2019 г.

Корона вирусный кризис привел к ухудшению благосостояния покупателей, в целях экономии часть из них была вынуждена урезать расходы на товары, не входящие в обязательную потребительскую корзину. Более того, из-за пандемии корона вируса была закрыта значительная часть предприятий общественного питания (кафе, ресторанов, кофеен), где продаются разного рода десерты и выпечка,

В 2016-2020 гг в странах СНГ более половины продаж всей кондитерской продукции приходилось на мучные изделия - а среднем 51,4%. Второе место занимали шоколадные изделия со средней долей 28,4%. Удельный вес сахаристых изделий в рассматриваемые годы в среднем составлял 20,2%.



В 2020 г сильнее всего упали продажи шоколадных изделий (как наиболее дорогой продукции кондитерского рынка): на 10,1% относительно 2019 г. Объемы реализации мучных изделий в 2020 г снизились на 2,8% к уровню предыдущего года.

В условиях «нестабильной экономической ситуации потребители чаще покупали более дешевую продукцию» При этом переход покупателей на другие товары происходил как в границах отдельного сегмента (например, в мучных кондитерских изделиях больше внимания уделялось недорогому печенью, чем пирожным), так и между сегментами (например, покупалась карамель, а не шоколадные конфеты).

В 2021-2025 гг продажи кондитерских изделий в странах СНГ будут восстанавливаться темпами $1 > -2,3\%$ в год и в 2026 г достигнут 5,61 млн т, что на 10,9% превысит уровень 2020 г и на 4,4% -уровень 2019 г. В 2021 г наибольший прирост продаж продемонстрируют мучные кондитерские изделия, По мере стабилизации экономик стран СНГ темпы роста продаж мучной продукции будут замедляться, а сахаристых и шоколадных изделий расти.

Кондитерские изделия за счет сахара обладают высокой калорийностью- 100 г — 380 ккал. Но, несмотря на эти преимущества сахара, избыточное его потребление (более 50-60 г в день при низкой физической активности) здоровым людям не рекомендуется. Сахар более полезен в виде фруктово-ягодных и кондитерских изделий: варенья, повидла, компотов и др., которые, будучи ценным источником энергии, одновременно обогащают пищу полезными питательными веществами.

В отличие от сахарозы фруктоза слаще и для ее усвоения почти не требуется инсулин, что позволяет употреблять ее в меньших дозах (30-40 г в день). При окислении в организме 1 г фруктозу дает около 4 ккал.

Источником простых углеводов является пчелиный мед, который содержит 36% глюкозы, 38% фруктозы и 2% сахарозы. В состав меда в



небольшом количестве входят почти все витамины, минеральные вещества, органические кислоты, ферменты. В 100 г меда содержится 314 ккал. Суточная доза меда не должна превышать 60-80 г при уменьшении количества других сахаристых продуктов (1 г сахара = 1,25 г меда).

В заключение можно сказать, что при соблюдении информации и нормативов мы сможем обеспечить спрос и безопасность населения на качественные кондитерские изделия, разработку санитарно-гигиенических правил.

Список используемой литературы:

1. Ахмадходжаева М. М. и др. Анализ и оценка качества питания детей м нв дошкольных образовательных учреждениях //Медицинские новости. – 2019. – №. 12 (303). – С. 74-76.
2. Гемолитические эшерихии в этиологии кишечных расстройств у детей и генетическом механизме их формирования / А. А. Маллаходжаев, М. Ш. Шамсиддинова, Ф. А. Жамалова, Х. Ш. Шайкулов // VOLGAMEDSCIENCE : Сборник тезисов VII Всероссийской конференции молодых ученых и студентов с международным участием: материалы конференции, Нижний Новгород, 16–18 марта 2021 года. – Нижний Новгород: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Приволжский исследовательский медицинский университет" Министерства здравоохранения Российской Федерации, 2021. – С. 588-589. – EDN WJNPOX.
3. Неъматова, Н. Ё., and П. Н. Файзибоев. "Парентерал вирусли гепатитлар В, С ва ОИВ-инфекциясининг эпидемиологик хусусиятлари." *Замонавий инфектология: юқумли ичак, вирусли ва паразитар касалликларни даволашга замонавий ёндашув, Тошкент* 157 (2016).
4. О распространенности заболеваемости туберкулезом в Республике Каракалпакстан / А. Ю. Мустанов, М. Ф. Абдукахарова, П. Н. Файзибоев [и др.] // Инфекция и иммунитет. – 2017. – № S. – С. 841. – EDN XVJYJV.
5. Особенности эпидемиологии и профилактики бруцеллеза в Республике Узбекистан / М. Ф. Абдукахарова, П. Н. Файзибоев, Н. С. Саидкасимова [и др.] // Инфекция и иммунитет. – 2017. – № S. – С. 391. – EDN XVJTBVJ.
6. Современные эпидемиологические особенности эхинококкоза и его профилактика / Ш. М. Расулов, Г. С. Матназарова, П. Н. Файзибаев, Н. Т.



- Хамзаева // Школа эпидемиологов: теоретические и прикладные аспекты эпидемиологии : Сборник материалов II Всероссийской научно-практической конференции, Казань, 13 марта 2020 года. – Казань: Общество с ограниченной ответственностью "Практика", 2020. – С. 51-53. – EDN ZSYJJJ.
7. Файзибаев Пирмамат Нормаматович, Буляев Зокир Каримович, & Уралов Шухрат Мухтарович. (2023). САМАРҚАНД ВИЛОЯТИ АҲОЛИСИ ЎРТАСИДА РАЦИОНАЛ ОВҚАТЛАНИШ ТАМОЙИЛЛАРИГА РИОЯ ҚИЛИШ ҲОЛАТИ .*Новости образования: исследование в XXI веке*, 1(11), 501–510. извлечено от <http://nauchniyimpuls.ru/index.php/noiv/article/view/10043>
 8. Файзибаев, П. Н. Ёандолат махсулотларидан бактериялар задаланиши олдини олиши НАССР халқаро тизимини ёуллаш йули билан асослаш / П. Н. Файзибаев // *Tibbiyotda angi Kun.* – 2019. – No. 2(26). – P. 310-312. – EDN GPRXUM.
 9. Файзибаев, П. Н. Гигиеническая оценка плодоовощной продукции выращенных в условиях маловодья / П. Н. Файзибаев, А. А. Сатаров // *Врач-аспирант.* – 2009. – Т. 37, № 10. – С. 893-897. – EDN KZGSSH.
 10. Файзибаев, П. Н. (2023). ИНСОН ОВҚАТЛАНИШИДА ҚАНДОЛАТ МАҲСУЛОТЛАРИНИНГ АҲАМИЯТИ. *GOLDEN BRAIN*, 1(6), 47–51. Retrieved from <https://researchedu.org/index.php/goldenbrain/article/view/1945>
 11. Файзибаев П. Н. ОЦЕНКА БИОЛОГИЧЕСКОГО РАЗНООБРАЗИЯ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ // *Экономика и социум.* – 2021. – №. 10 (89). – С. 1131-1146.
 12. Худайбергенов, А. С., et al. "Современные аспекты медико-биологических факторов и критериев здорового питания." *Проблемы биологии и медицины* 3 (2005): 41.
 13. Шайкулов Х., Исокулова М., Маматова М. СТЕПЕНЬ БАКТЕРИОЦИНОГЕННОСТИ АНТИБИОТИКОРЕЗИСТЕНТНЫХ ШТАММОВ СТАФИЛОКОККОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ В САМАРКАНДЕ // *Eurasian Journal of Medical and Natural Sciences.* – 2023. – Т. 3. – №. 1 Part 1. – С. 199-202.
 14. Шайкулов Х., Саъдинов П., Худоярова Г. Роль гемолитических эшерихий в структуре острых кишечных инфекций у детей и эффективность применения пробиотиков в их лечении // *Журнал проблемы биологии и медицины.* – 2014. – №. 3 (79). – С. 174-175.
 15. Эрматов, Н. Ж. "Гигиенические основы физического совершенствования детей и подростков, обучающихся в образовательных учреждениях разного типа: Автореф. докт. дисс." (2011).



16. Ermatov N. J., Abdulkhakov I. U. Socio-hygienic assessment of the incidence rate among various strata of the population-based on the materials of appeals and in-depth medical examinations //International Journal of Health and Medical Sciences. – 2021. – Т. 4. – №. 3. – С. 309-314.
17. Ermatov N. J., Sagdullaeva B. O. Influence of physical training on morbidity rate of students of Tashkent city //Международный журнал прикладных и фундаментальных исследований. – 2011. – №. 6-2. – С. 4-6.
18. Normamatovich F. P. et al. RATIONALE FOR THE APPLICATION OF THE HACCP SYSTEM IN THE PRODUCTION OF FUNCTIONAL FOOD PRODUCTS //European Journal of Molecular & Clinical Medicine. – 2021. – Т. 8. – №. 3. – С. 1535-1539.
19. Normamatovich F. P. The value of confectionery products in human nutrition //Web of Scientist: International Scientific Research Journal. – 2022. – Т. 3. – №. 4. – С. 703-707.
20. Normamatovich F. P., Sagatbaevich K. A., Chorshanbievich K. N. A PLACE IN THE NUTRITION OF THE POPULATION OF UZBEKISTAN FROM NATIONAL CONFECTIONERY,“NAVAT” //World Bulletin of Public Health. – 2022. – Т. 10. – С. 79-80.