**Никитин Игорь Алексеевич Научное обоснование методов проектирования продуктов и рационов персонализированного питания, их товароведная оценка**

ОГЛАВЛЕНИЕ ДИССЕРТАЦИИ

доктор наук Никитин Игорь Алексеевич

ВВЕДЕНИЕ

Глава 1. ПЕРСОНАЛИЗИРОВАННОЕ ПИТАНИЕ В СИСТЕМЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

ПОСТИНДУСТРИАЛЬНОГО ОБЩЕСТВА

1.1 Глобальные тенденции развития постиндустриального общества. Конфликт унификации и персонализации в области продовольственного обеспечения

1.2 Системные противоречия в области производства и потребления продовольственных товаров в постиндустриальную эпоху

1.3 Социокультурный феномен пищи как фактор формирования потребительской индивидуальности

1.4 Антропологическое разнообразие, обуславливающее необходимость в персонализации пищевого обеспечения

1.5 Современные технологии, обеспечивающие возможность разработки модели персонализированного питания

Заключение по главе

Глава 2. МЕТОДОЛОГИЧЕСКАЯ БАЗА ПРОЕКТИРОВАНИЯ И ИССЛЕДОВАНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ ЦЕННОСТИ ОБЪЕКТОВ ПЕРСОНАЛИЗИРОВАННОГО ПИТАНИЯ

2.1 Постановка эксперимента

2.2 Объекты исследования

2.3 Методы исследования

2.3.1 Методы товароведной оценки потребительских свойств пищевого сырья, полуфабрикатов и готовых изделий

2.3.2 Специальные методы исследований

2.3.2.1 Оценка потребительских свойств мармелада методом квалиметрического моделирования

2.3.2.2 Метод определения показателей антиоксидантной емкости шоколада и желейного мармелада

2.3.2.3 Определение содержания следов глютена при помощи Хема1еБ1 Глютен

2.3.2.4 Метод определения гидрофильных свойств бисквита

2.3.2.5 Метод определения плесневения слоеных изделий

2.3.2.6 Метод определения реологических свойств песочного теста

2.3.2.7 Определение намокаемости бисквита

2.3.2.8 Специальные методы определения показателей качества пряников

2.3.2.9 Методы оценки органолептических показателей качества

готовых изделий специализированного назначения

2.3.2.10. Метод определения хранимоспособности пряников

2.3.2.11 Метод определения хранимоспособности хлебобулочных изделий

2.3.2.12 Метод экстракции геномной ДНК из буккального эпителия

2.3.2.13 Амплификация фрагментов ДНК и их анализ методом ПДРФ (полиморфизм длины рестрикционных фрагментов)

2.3.2.14 Метод определения гранулометрического состава пищевой смеси

2.3.2.15 Метод проведения медико-биологических исследований разработанных хлебобулочных и кондитерских изделий

Заключение по главе

Глава 3. РАЗРАБОТКА МЕТОДОЛОГИИ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ОБЪЕКТОВ ПЕРСОНАЛИЗИРОВАННОГО ПИТАНИЯ НА ОСНОВЕ АНАЛИЗА ГЕНЕТИЧЕСКИХ ДАННЫХ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

3.1 Разработка классификации болезненных состояний, идентифицируемых на генетическом уровне

3.2 Разработка методологии интегральной оценки рисков генетически обусловленных заболеваний, связанных с биотрансформацией ксенобиотиков, метаболизмом витаминов и оценкой психоэмоционального статуса

3.3 Разработка методологии проектирования персонализированных пищевых продуктов с заданными свойствами на примере целевой

группы потребителей

Заключение по главе

Глава 4. ПРОЕКТИРОВАНИЕ ЦЕЛЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПЕРСОНАЛИЗИРОВАННОГО ПИТАНИЯ С УЧЕТОМ ОСНОВНЫХ ГРУПП НАСЛЕДСТВЕННЫХ БОЛЕЗНЕННЫХ

СОСТОЯНИЙ

4.1 Разработка матрицы генетических ассоциаций на основе классификации групп болезненных состояний, выявляемых

с учетом генетической предрасположенности потребителей

4.2 Разработка технологий и потребительская оценка мучных кондитерских изделий для людей с нарушенным метаболизмом глютена

4.2.1 Разработка технологии безглютеновых мучных кондитерских изделий на основе амарантовой муки

4.2.2 Разработка технологии безглютенового бисквита

на основе кукурузной муки

4.2.3 Разработка технологии безглютеновых пряников

на основе мучных композитных смесей

4.3 Разработка технологий и потребительская оценка кондитерских изделий для людей с предрасположенностью к сахарному диабету

II типа (СД II)

87

96

4.3.1 Разработка технологии диетического мармелада на основе нетрадиционного ягодного сырья

4.3.2 Разработка технологии шоколада диетического назначения

на основе сахарозаменителей

4.3.3 Разработка технологии кекса на основе продуктов переработки топинамбура

4.4 Разработка технологий и потребительская оценка хлебобулочных изделий для людей с предрасположенностью к онкологии толстого кишечника

4.4.1 Разработка рецептур и технологических приемов приготовления слоеных хлебобулочных изделий с использованием ячменной муки

4.4.2 Разработка рецептур и технологических приемов приготовления дрожжевых слоеных хлебобулочных изделий

с использованием овсяной муки

4.4.3 Разработка рецептур и технологических приемов приготовления хлебобулочных изделий с использованием нетрадиционных видов сырья

4.5 Разработка рецептур и технологий хлебобулочных изделий на основе мучных композитных смесей для людей с предрасположенностью к нарушениям костного метаболизма

4.6 Проведение доклинических испытаний разработанных хлебобулочных и кондитерских изделий

Заключение по главе

Глава 5. РАЗРАБОТКА РАЦИОНА С ПРИМЕНЕНИЕМ ПОЛИКОМПОНЕНТНОЙ ПИТАТЕЛЬНОЙ СМЕСИ ДЛЯ ЦЕЛЕВОЙ ГРУППЫ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ С ГЕНЕТИЧЕСКОЙ ПРЕДРАСПОЛОЖЕННОСТЬЮ К СЕРДЕЧНО-СОСУДИСТЫМ И ЭНДОКРИННЫМ ЗАБОЛЕВАНИЯМ

5.1 Обоснование выбора компонентного состава питательной смеси для включения в рацион целевой группы потребителей с предрасположенностью к сердечно-сосудистым и эндокринным заболеваниям

5.2 Определение показателей качества разработанной смеси

5.3 Разработка типового меню на основе полученной поликомпонентной питательной смеси

Заключение по главе

Глава 6. ПРИМЕНЕНИЕ МЕТОДОВ МАТЕМАТИЧЕСКОГО МОДЕЛИРОВАНИЯ И ОБРАБОТКИ ИНФОРМАЦИИ В ОРГАНИЗАЦИИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ НАСЕЛЕНИЯ НА ПРИНЦИПАХ ПЕРСОНАЛИЗИРОВАННОГО ПИТАНИЯ

6.1 Основные принципы цифровизации объектов персонализированного питания: цифровая модель потребителя и цифровая база данных пищевых продуктов как условие возникновения нового рынка персонализированного питания

6.2 Применение метода анализа иерархий в комплексной оценке качества пищевых продуктов персонализированного питания

6.3 Применение метода кластеризации многомерных объектов при формировании персонализированных рационов для целевых

групп потребителей

6.4. Типовой ситуационный план организации продовольственного обеспечения отдельной социальной группы на принципах

персонализированного питания

Заключение по главе

Глава 7. ОЦЕНКА СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКОГО ЭФФЕКТА ОТ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ НА ПРИНЦИПАХ ПЕРСОНАЛИЗИРОВАННОГО ПИТАНИЯ МЕТОДОМ «АНАЛИЗА СТОИМОСТИ БОЛЕЗНИ» НА ПРИМЕРЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ СД II

7.1 Теоретические основы расчета социально-экономического

эффекта и факторы, определяющие «стоимость болезни» для СД II

7.2 Расчет ожидаемого социально-экономического эффекта

Заключение по главе

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК СОКРАЩЕНИЙ И УСЛОВНЫХ ОБОЗНАЧЕНИЙ

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ