**Тихонов Дмитрий Анатольевич Проектирование корректирующих рационов на основе специализированных продуктов питания с целевым нутриентным составом**

ОГЛАВЛЕНИЕ ДИССЕРТАЦИИ

кандидат наук Тихонов Дмитрий Анатольевич

ВВЕДЕНИЕ

ГЛАВА 1 .СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО ПИТАНИЯ

1.1. Тенденции развития специализированного питания

1.1.1. Персонализация питания как эволюционная стадия развития теории специализированного питания

1.1.2. Биоинформатика как средство перехода на персонализированные рационы

1.2. Возможность снижения рисков заболеваний за счет пищевых факторов

1.2.1. Характеристика наиболее распространенных дефицитов в структуре питания россиян

1.2.2. Разработка сбалансированных по белковому составу продуктов

1.2.3. Обеспечение человеческого организма макро-, микроэлементами и биологически активными веществами с контролируемым нутриентным составом

1.3. Персонализированное питание и особенности его товароведной оценки

1.3.1. Биомаркеры и их значение для коррекции рациона питания

1.3.2. Идентификация и прогнозирование окислительного стресса

1.3.3 Использование ЯМР- спектроскопии при идентификации нутриентного состава продуктов питания

Выводы по главе 1:

ГЛАВА 2. МЕТОДОЛОГИЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО ПИТАНИЯ И РАЦИОНОВ НА ЕГО ОСНОВЕ

2.1. Методологический подход к исследованию

2.2 Методы исследований и их обоснование

2.2.1. Обоснование технологически-функциональных свойств пищевых добавок

2.2.2. Изучение влияния добавки на потребительские свойства разрабатываемой продукции

2.2.3. Исследования влияния добавок на технологические свойства образцов фарша

2.2.4. Методология потребительских предпочтений фактического питания

2.2.5. Методика цитологических исследований

Выводы по главе

ГЛАВА 3. НАУЧНОЕ ОБОСНОВАНИЕ ОСОБЕННОСТЕЙ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ КОРРЕКТИРУЮЩИХ РАЦИОНОВ

3.1. Обоснование направлений разработки на основе анализа фактических потребительских предпочтений

3.2. Разработка методологии цитологических исследований для использования их в качестве биомаркеров для выявления дефицитов при разработке персонализированных продуктов

3.2.1 Выявление дефицита кальция и нарушение фосфорно-кальциевого обмена цитологическими методами

3.2.2 Выявление дефицита железа, различных видов анемий цитологическими методами

3.2.3 Выявление дефицита цинка и селена цитологическими методами

3.3Разработка методологии проектирования кулинарных изделий для персонализированного питания

3.4. Разработка методологи и органолептической оценки инновационных продуктов с целевым нутриентным составом на примере рубленых мясных изделий

Выводы по главе 3:

ГЛАВА 4.РЕЗРАБОТКА СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ С ЦЕЛЕВЫМ НУТРИЕНТНЫМ СОСТАВОМ

4.1. Разработка технологии и формирование качества

функциональных рыбных изделий

4.1.1. Направленное моделирование рыбного фарша с повышенными потребительскими свойствами

4.1.2. Формирование вкуса и аромата изделий введением пряно-ароматического сырья

4.1.3. Регулирование пищевой ценности рыбных фаршей мясом птицы

4.1.4. Оптимизация структурно-механических свойств рыбных фаршевых изделий

4.2. Разработка технологии и формирование показателей качества функциональных мясных полуфабрикатов

4.2.1. Формирование реологических характеристик функционального мясного фарша

4.2.2. Композиции функциональных мясных полуфабрикатов с пищевыми обогащающими добавками

4.2.3. Разработка мясосодержащих кулинарных изделий

4.3. Разработка технологии и формирование показателей качества десертных и крупяных функциональных изделий

4.3.1. Разработка творожно-фруктового десерта

4.3.2. Разработка функционального фруктового мусса

4.3.3. Разработка и формирование показателей качества функциональных крупяных изделий

4.4. Исследование пищевой ценности разработанных кулинарных изделий

Выводы по главе

ГЛАВА 5 ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКАИННОВАЦИОННЫХ ПРОДУКТОВ И КОРРЕКТИРУЮЩИХ РАЦИОНОВ

5.1. Совершенствование сенсорной оценки продуктов для персонализированного питания

5.1.1. Сенсорная оценка рыбных изделий с улучшенными потребительскими характеристиками

5.1.2. Сенсорная оценка фруктово-творожных десертов с комплексной пищевой добавкой

5.2. Установление оксидантной устойчивости разработанных блюд из рубленого мяса

5.3. Исследование эффективности действия блюд из рубленого мяса на процессы метаболизма организма

5.3.1. Оценка продуктов при помощи цитологических биомаркеров - по изменению морфологии эритроцитов

5.3.2. Оценка продуктов при помощи цитологических биомаркеров - по изменению морфологии пойкилоцитов

5.3.3. Оценка продуктов при помощи цитологических биомаркеров - по изменению морфологии овалоцитов в нормоциты

5.4. Исследование компонентного состава блюд сложного состава при помощи ЯМР-спектроскопии

5.5 Разработка компенсирующих рационов для персонализированного питания

5.6. Внедрение инновационных изделий

Выводы по главе

Заключение по диссертационному исследованию

Список использованной литературы

ПРИЛОЖЕНИЯ