

ЛАКТУЛОЗА: ДИАПАЗОН ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Д. С. Леонидов, д. м. н.

Продолжая разговор о лактулозе, вспомним немного теории. **Пребиотики** – это неперевариваемые в верхних отделах ЖКТ пищевые ингредиенты, избирательно стимулирующие рост и жизнедеятельность полезной микрофлоры кишечника.

Лактулоза – изомер лактозы, дисахарид, состоящий из молекулы фруктозы и галактозы, соединенных бета-гликозидной связью, является пребиотиком, обладающим самым высоким пребиотическим индексом (PI).

Обогащение продуктов питания пребиотиком лактулозой делает их функциональными, то есть благотворно влияющими на здоровье человека. Кроме бифидогенных, лактулоза обладает рядом других терапевтически значимых (функциональных) свойств:

1) гипохолестеринемические свойства, т.е. снижение содержания холестерина в крови, уменьшение риска атеросклероза;

2) существенное увеличение всасываемости кальция, (профилактика рахита и лечение остеопороза);

3) противоопухолевая защита кишечника, что проявляется в снижении активности специфических фекальных ферментов-канцерогенов;

4) стимулирование общего иммунитета организма, сокращение популяции патогенной микрофлоры, профилактика атопических дерматитов и образования желчных камней и проч.

Для технологов очень важна функциональная стабильность лактулозы, то есть сохранение ее целебных свойств в самом широком диапазоне сред и технологических режимов. Это открывает практически неограниченные возможности использования лактулозы в производстве функциональных продуктов питания.


Долгое время только кисломолочные напитки и минеральные воды ассоциировались со «здоровым питанием». Отныне их монопольная позиция не очевидна. Диапазон использования лактулозы в производстве «продуктов для здоровья» ограничен исключительно фантазией технолога и инновационной дерзостью маркетологов. Лактулоза вполне обоснованно может быть использована как в школьном, так и в спортивном питании и даже в рационе космонавтов.

Целесообразность использования лактулозы в детских продуктах питания несомненна, поскольку именно в первые годы жизни человека закладывается фундамент его здоровья, а лактулоза способна оказать благотворное влияние практически на все функциональные системы развивающегося организма.

Использование лактулозы в мясной промышленности только на первый взгляд представляется «гастрономи-

ческой экзотикой». Однако эта «экзотика» стала ежедневной практикой в Белоруссии. Слонимский мяскокомбинат, например, производит сосиски с содержанием лактулозы 2%. А Слуцкий комбинат производит пельмени, содержащие лактулозу.

Институт питания РАМН по заказу Царицынского мяскокомбината еще в 2004 г. разработал рецептуры вареной колбасы с лактулозой «Здравица», которая была анонсирована как «колбаса XXI века», и продукт, который «способствует восстановлению функций больной печени, желчного пузыря, кишечника и оздоровлению организма в целом».

В заключение стоит отметить и ценовые характеристики лактулозы. При ежесуточной норме потребления в 2 г. лактулоза удорожит конечный продукт максимум на 1,5–2 руб. (использование пребиотика инулина, ежесуточная норма потребления которого 15 г., увеличивает себестоимость продукта гораздо весомее). 

Пребиотики: продукты, обогащенные жизнью!



Продукты, обогащенные функциональными пищевыми добавками на основе лактулозы, приобретают ряд лечебно-профилактических свойств:

- предохраняют организм от дисбактериоза,
- нормализуют кишечное пищеварение,
- предохраняют от запоров,
- улучшают общее состояние организма и кишечную функцию после антибиотикотерапии,
- повышают усвоение организмом витаминов и кальция,
- благотворно влияют на состояние иммунной системы,
- обеспечивают противоопухолевую защиту кишечника,
- активизируют локальный иммунитет толстого кишечника,
- улучшают состояние после перенесенной кишечной инфекции.



**ООО «Фелицата Холдинг» –
производитель пребиотиков
и витаминных премиксов на основе лактулозы**

115 172, Москва, Краснохолмская набережная, 1/15, офис 108
Телефон/факс: (495) 648-69-03, E-mail: info@felizata.ru
www.felizata.ru