# ДИЕТИЧЕСКИЕ ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ ФИТОСОЛИ ДЛЯ ПРОФИЛАКТИКИ РАЗВИТИЯ АРТЕРИАЛЬНОЙ ГИПЕРТЕНЗИИ

Да или нет?

# ФУНКЦИИ ПОВАРЕНОЙ СОЛИ

1. Вкусовая добавка

2. Консервант

3. В технологии хлебопечения влияет на:
- на реологические свойства теста,
-газообразование,
-кислотонакопление.

Количество соли в тесте - от 0 до 2,5% к массе муки. В 100 граммах хлеба при дозировании 1,5 % к весу муки содержится около 1 грамма соли.

# Продукты - основные поставщики поваренной соли

В 100г хлеба - 1г соли (17,8 % от суточной потребности)

В 100г сыра —1,5-3,5 г соли

В 100г копченой колбасы —3,0-3,5 г соли

В 100г среднесоленой рыбы —9,0-14,0 г соли

# Медициной доказано, что избыток натрия:

1. Задерживает воду

2. Увеличивает объем циркули-руемой крови

3. Приводит к повышению системного артериального давления

4. Провоцирует развитие гипертонической болезни

5. Провоцирует развитие сердечной недостаточности

6. Увеличивает риск развития инфарктов

7. Увеличивает риск развития инсультов

**Сердечно- сосудистые заболевания вызывают около 50% всех смертей в Европе.**

**В Беларуси в 2004г. диагностирована гипертония у 1,2 млн. людей старше 20 лет.**

**Согласно рекомендациям Всемирной организации здравоохранения оптимальным считается потребление соли не более 6 г в день, хотя на практике оно может достигать 25 г, что представляет реальную опасность для здоровья людей и является проблемой мирового масштаба.**

# Международная исследовательская программа INTERSALT установила:

## ОГРАНИЧЕНИЕ ПОТРЕБЛЕНИЯ СОЛИ ПРИВОДИТ К:

уменьшению частоты развития артериальной гипертензии на 17%

снижению артериального давления

снижению числа инсультов и сердечных атак

**Государственная Программа «Освоение в производстве новых и высоких технологий»**

**«Разработка и освоение технологии производства фитосолей для коррекции повышенного порога вкусовой чувствительности к поваренной соли в целях предупреждения развития артериальной гипертензии»**

**Государственная Программа «АГРОПРОМКОМПЛЕКС-2020»:**

**«Создать линейку мясных продуктов питания с пониженным содержанием поваренной соли с целью профилактики сердечно - сосудистых заболеваний»**

## ИСПОЛНИТЕЛИ

**01**

**УП «УНИТЕХПРОМ БГУ»**

**02**

**Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию**

**03**

**РНПЦ «Кардиология»»**

**04**

**Фонд «Научно-технологический парк»**

# Перечень выбранных для исследования ингредиентов

# Разработаны:

## 5 составов фитосолей
## 7 составов фитокомплексов

Фитосоль «Универсум Плюс»

Фитосоль «Универсум Тонус»

Фитосоль «Универсум Энерго»

Фитосоль «Универсум Арома»

Фитосоль «Баланс»- «Кредо»

Композиция «Универсум Плюс»

Композиция «Универсум Энерго»

Фотокомплекс обогатительный «Кредо»

Композиция «Универсум Тонус»

Композиция «Универсум Арома»

Фотокомплекс обогатительный «Салюс-1»

## Фитосоли пищевые серии «Универсум» с пониженным содержанием хлористого натрия

Представляют собой порошкообразные сухие смеси на основе соли каменной пищевой, калия хлористого, композиций для фитосоли серии «Универсум», содержащие специи, витамины, аминокислоты.

**Фитосоли «Универсум» предназначены для профилактики риска развития гипертонии и других сердечно-сосудистых заболеваний.**

Фитосоли рекомендуется применять при производстве пищевых продуктов, для приготовления, досаливания пищи в учреждениях здравоохранения, системе общественного питания и домашнем хозяйстве.

**Рекомендуемая суточная доза потребления солей составляет 5-6 г в сутки.**

Составы фитокомпонентов подобраны таким образом, чтобы выполняли не только роль вкусовой пряно-ароматической добавки и корректировали порог вкусовой чувствительности человека, но и имели выраженные антиоксидантные свойства, что улучшало бы технологические характеристики продукции.

Фитосоли используются для замены поваренной соли с целью уменьшения ее потребления и снижения риска развития артериальной гипертензии и других болезней системы кровообращения. В этих смесях гораздо меньше соли, но блюда с ними не кажутся безвкусными благодаря специям. Так же в их состав включены витамины и аминокислоты.

Основной отличительной особенностью фитосолей является то, что в качестве добавок подобраны компоненты, способные снижать порог вкусовой чувствительности к поваренной соли, что приводит к уменьшению потребления соли в целом, и, следовательно, уменьшает риск возникновения заболеваний, связанных с повышенным потреблением NaCl.

# Фитосоли пищевые обогатительные «Баланс»

**Предназначены для изготовлении пищевой продукции, а также приготовления пищи в системе общественного и индивидуального питания**

**Представляют собой порошкообразные сухие смеси на основе соли каменной пищевой и обогатительных фитокомплексов «Кредо», «Салюс-1», «Салюс-2».**

**01** Изготовлены на основе натуральных растительных компонентов, снижающих порог вкусовой чувствительности.

**02** Обладают антиоксидантными свойствами.

**03** Содержат компоненты, улучшающие функцию сердечно-сосудистой системы.

**04** Придают мясным изделиям функциональный статус.

Сосиски вареные из мяса индейки

Сосиски вареные из мяса кролика

**с фитосолью «Баланс»- «Кредо»**

# Медицинские исследования в НИИ «Кардиология» показали, что фитосоли серии «Универсум»:

- хорошо переносятся;
- обладают приятной органолептикой;
- не вызывают негативных изменений в биохимических показателях сыворотки крови;
- снижают порог вкусовой чувствительности к поваренной соли.

**ПЕТЕРБУРГСКАЯ ТЕХНИЧЕКАЯ ЯРМАРКА 2013 г.**

**КОНКУРС ЛУЧШИЙ ИННОВАЦИОННЫЙ ПРОЕКТ И ЛУЧШАЯ НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА ГОДА**

**ДИПЛОМ I СТЕПЕНИ**
**с вручением золотой медали**
**за разработку**
**ФИТОСОЛИ ПИЩЕВЫЕ С ПОНИЖЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ХЛОРИСТОГО НАТРИЯ «УНИВЕРСУМ»**

ПЕТЕРБУРГСКАЯ ТЕХНИЧЕСКАЯ ЯРМАРКА

КОНКУРС
ЛУЧШИЙ ИННОВАЦИОННЫЙ ПРОЕКТ
И ЛУЧШАЯ НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА ГОДА

ДИПЛОМ

I СТЕПЕНИ
(с вручением золотой медали)

награждается

Унитарное предприятие «Унитехпром БГУ»,
Местный фонд «Научно-технологический парк»
Республика Беларусь, г. Минск

за разработку

Фитосоли пищевые с пониженным содержанием хлористого натрия
«Универсум»

в номинации

Инновационный проект в области технологии живых систем
(биотехнология)

НТС
льстве Санкт-Петербурга,
Н В.А. Глухих

12 – 14 марта 2013

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

## ПЕТЕРБУРГСКАЯ ТЕХНИЧЕСКАЯ ЯРМАРКА 2018 г.

## КОНКУРС ЛУЧШИЙ ИННОВАЦИОННЫЙ ПРОЕКТ И ЛУЧШАЯ НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА ГОДА

**ДИПЛОМ I СТЕПЕНИ**

**с вручением специального приза за разработку**

**«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА И ПРОДВИЖЕНИЯ ЛИНЕЙКИ ФИТОСОЛЕЙ СЕРИИ «УНИВЕРСУМ» С ПОНИЖЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ХЛОРИСТОГО НАТРИЯ ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ РЫНКА ЕАЭС И МИРОВОГО РЫНКА»**

КОНКУРС «ЛУЧШИЙ ИННОВАЦИОННЫЙ ПРОЕКТ И ЛУЧШАЯ НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА ГОДА»

HI-TECH

ДИПЛОМ

I степени
(с вручением специального приза)

награждается
Учебно-научно-производственное республиканское унитарное предприятие «Унитехпром БГУ»; Местный фонд «Научно-технологический парк» Республика Беларусь, Минск

за разработку
Организация промышленного производства и продвижения линейки фитосолей серии «Универсум» с пониженным содержанием хлористого натрия для обеспечения рынка ЕАЭС и мирового рынка

в номинации
Лучшая инновация в импортозамещении, локализации, импортоопережении: успешное продвижение на рынок, конкурентоспособное производство, склад, логистика

Председатель Экспертного Совета,
руководитель Представительства
в Санкт-Петербурге ФГБНУ НИИ РИНКЦЭ,
руководитель Санкт-Петербургского
отделения МАН ИПТ — С.П. Фалеев

Сопредседатель Конкурсной комиссии,
Генеральный директор ООО «ВО «РЕСТЭК» — И.П. Кирсанов

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, 2018

# ПЕТЕРБУРГСКАЯ ТЕХНИЧЕСКАЯ ЯРМАРКА 2020 г.

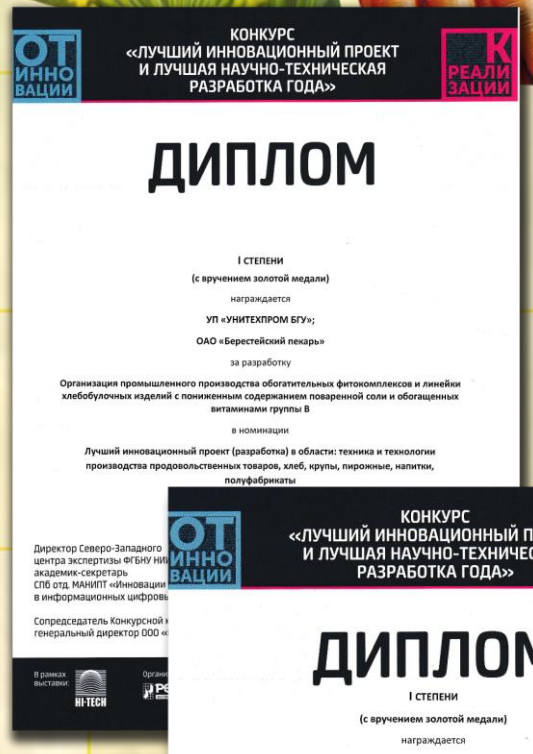
**КОНКУРС «ЛУЧШИЙ ИННОВАЦИОННЫЙ ПРОЕКТ И ЛУЧШАЯ НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА ГОДА»**

**в области: медицина, санитария, профилактика, здоровый образ жизни, медицинская техника, искусственные органы чувств, импланты и протезы, предметы личной гигиены**

## ДИПЛОМЫ 1 СТЕПЕНИ
## с вручением золотых медалей

**«Организация промышленного производства обогатительных фитокомплексов и линейки хлебобулочных изделий с пониженным содержанием поваренной соли и обогащенных витаминами группы В»**

**«Разработка линейки мясных изделий с фитокомпозициями («Аврора – 7, «Салюс») с пониженным содержанием поваренной соли, обогащенными селеном, витаминами группы В»**



КОНКУРС «ЛУЧШИЙ ИННОВАЦИОННЫЙ ПРОЕКТ И ЛУЧШАЯ НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА ГОДА»

ДИПЛОМ

I СТЕПЕНИ

(с вручением золотой медали)

награждается

УП «УНИТЕХПРОМ БГУ»;

ОАО «Берестейский пекарь»

за разработку

Организация промышленного производства обогатительных фитокомплексов и линейки хлебобулочных изделий с пониженным содержанием поваренной соли и обогащенных витаминами группы В

в номинации

Лучший инновационный проект (разработка) в области: техника и технологии производства продовольственных товаров, хлеб, крупы, пирожные, напитки, полуфабрикаты

КОНКУРС «ЛУЧШИЙ ИННОВАЦИОННЫЙ ПРОЕКТ И ЛУЧШАЯ НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА ГОДА»

ДИПЛОМ

I СТЕПЕНИ

(с вручением золотой медали)

награждается

УП «УНИТЕХПРОМ БГУ»;

ОАО «МегаОмега про»;

РУП «Институт мясо-молочной промышленности»;

Местный фонд «Научно-технологический парк»;

Производственный кооператив имени В.И. Кремко;

ОАО «Минский мясокомбинат»

за разработку

«Разработка линейки мясных изделий с фитокомпозициями («Аврора – 7, «Салюс») с пониженным содержанием поваренной соли, обогащенными селеном, витаминами группы В»

в номинации

Лучший инновационный проект (разработка) в области: медицина, санитария, профилактика, здоровый образ жизни, медицинская техника, искусственные органы чувств, импланты и протезы, предметы личной гигиены

Директор Северо-Западного центра экспертизы ФГБНУ НИИ РИНКЦЭ, академик-секретарь СПб отд. МАНИПТ «Инновации и экспертизы в информационных цифровых технологиях» — С.П. Фалеев

Сопредседатель Конкурсной комиссии, генеральный директор ООО «ВО «РЕСТЭК» — Д.А. Никитин

В рамках выставки: HI-TECH. Организатор: РЕСТЭК. При поддержке: Санкт-Петербургская торгово-промышленная палата

19 СЕНТЯБРЯ 2020 Санкт-Петербург

**Учебно-научно-производственное республиканское унитарное предприятие «УНИТЕХПРОМ БГУ»**
**(УП «УНИТЕХПРОМ БГУ»)**

**Наш адрес:**
**ул. Академика Курчатова- 1, 220045 г. Минск,**
**тел./факс (017) 212-09-26**
**E-mail: unitehprombgu@gmail.com**