

Zaključak

Na osnovu bakterioloških i organoleptičkih parametara održivosti belog sira za brzu potrošnju mogu se izvući sledeći zaključci:

— da su svi zamrznuti sirevi u okviru vremenskog intervala ispitivanja pokazali vanrednu održivost u bakteriološkom i organoleptičkom pogledu,

— da je održivost sireva zavisila od temperature čuvanja i biohemijske aktivnosti dominantne mikroflore, koja je svojim proizvodima metabolizma delovala bakteriostatski, baktericidno ili inhibitorno na pojedine vrste bakterija.

DIJETETSKI PROIZVODI NA NAŠEM TRŽIŠTU

Denana ZIRIĆ-SUZANIĆ

»Pliva«, Zagreb

Posljednjih godina svijet je u stalnom raskoraku između porasta proizvodnje hrane i porasta stanovništva. U našoj zemlji dugo se je vodila borba za kvantitet kalorija. Porastom nacionalnog dohotka sve se češće govori o kvalitetnim kalorijama i kvalitetnoj ishrani. Sa medicinskog gledišta ishrana je značajna, jer mnogostruko utječe na zdravlje i psihofizičku kondiciju stanovništva, a time na njegovu radnu sposobnost i prosperitet uopće. Ispitivanja su pokazala da je ishrana gotovo svih populacija kvalitativno deficitarna (proteini, kalcij, vitamini) pa i kvantitativno (energetski) u odnosu na fiziološke norme. Posljedica toga su nezadovoljavajući rast i razvoj djece i omladine u nekim područjima sa pojavom anemije, strume, rahitisa i hipovitaminoze »C« i »A« vitamina. Tako je na zadnjem Kongresu o prehrani u Ljubljani posebno naglašen zadatak nutricionista da se bave:

- otklanjanjem deficita animalnih bjelančevina
- poboljšanjem nutritivne vrijednosti namirnica široke upotrebe
- suzbijanjem anemije
- suzbijanjem deficita i suficita mikro i makro elemenata.

Suvremeni tempo života donosi sa sobom niz bolesti uglavnom metabolit-
skih promjena. Navike i potrebe ishrane se mijenjaju s vremenom i na to bi
industrija hrane trebala usmjeriti svoj rad.

Pojmovi dijetetika i dijetoterapija tokom godina su se mijenjali. Dijete-
tikom se označavao pojam prehrane bolesnika koji je zahtijevao kvalitativne i
kvantitativne promjene u ishrani dok se danas taj pojam proširuje i na način
prehrane zdravog čovjeka u nastojanju da se spriječe neke bolesti. Dijete-
terapija se kao pojam danas upotrebljava u bolnicama za režim prehrane boles-
nika, dok dijetetika postaje sve više pojam za promjene u prehrani. Tako se u
smislu Pravilnika za živežne namirnice (u pripremi) pod dijetetskim proizvodi-
ma podrazumijevaju:

- hrana za dojenčad i malu djecu,
- proizvodi za trudnice i dojilje,
- proizvodi za sportaše i osobe koje rade pod teškim uslovima,
- gerijatrijski proizvodi,

- proizvodi sa smanjenom količinom iskoristivih ugljikohidrata i zamjene za šećer,
- proizvodi sa ograničenom količinom natrija ili bez njega i zamjene za kuhinjsku sol,
- proizvodi siromašni kalorijama,
- proizvodi sa smanjenom količinom bjelančevina,
- proizvodi siromašni mastima,
- proizvodi bogati bjelančevinama, i
- hipoalergenski proizvodi.

Dijetetski proizvodi su po svojoj namjeni veoma različiti. Mnoge zemlje proizvode niz preparata namijenjenih ishrani bolesnika (bubrežnih, kardiovaskularnih, stomačnih) zatim za prehranu dojenčadi, male djece, gerijatrijsku hranu i hranu za sportaše i teške fizičke radnike.

Da bi se dobila određenija slika o mogućnostima proizvodnje dijetetskih jela potrebna bi bila detaljnija ispitivanja o broju bolesnika i potrošača ovih proizvoda. Prema orijentacionim podacima na ukupni broj 20,554.000 stanovnika Jugoslavije, kretanje određenih bolesti je ovakvo:

— srčana oboljenja	568.000
— povišenje krvnog tlaka	608.000
— oboljenja arterija i vena i cirkularnog sistema	400.000
— šećerne bolesti	143.000
— bubrežna oboljenja	62.000

Dijetalna ishrana ima svoje karakteristike koje se odnose na sastav, količinu, konzistenciju i probavljivost ugljikohidrata, masti i bjelančevina. Odnosi ovih komponenata različiti su zavisno od namjene, na primjer dijabetes ograničava šećer, a oboljenje jetrenog parenhima traži smanjenje masti, dok obje dijete mogu imati znatne količine bjelančevina. Kod bubrežnih i nekih vaskularnih bolesti smanjuje se kuhinjska sol dok Addisonova bolest zahtijeva jače soljenje.

Sastavljanje recepture za dijetu zahtijeva poznavanje kako fizioloških potreba tako i tehnološke mogućnosti da se stvori neki proizvod. Prehrambena industrija kod nas je posljednjih nekoliko godina učinila veliki napredak u pogledu kvalitete i raznovrsnosti proizvoda. Međutim, dijetalna hrana je slabo zastupljena i proizvodi koje nalazimo su uglavnom stranih firmi.

Na našem tržištu nalazimo ove proizvode:

NAZIV PROIZVODA	NAZIV PROIZVODA
Dijetalni dvopek	Dijetal. čokol. minjon kocke
Dijetalni biskvit	Marmelada višnja
Dijetalni kolačići od kakaoa	Marmelada crni ribizl
Dijetalne jajčane piškote	Marmelada kajsija
Dijetalne posl. s kokosom	Marmelada narandža
Dijetalne čokol. poslastice	Kompot za dijabetičare
Dijetalni prhki keks	Džem za dijabetičare
Dijetalne lješnjak vafel kocke	Dijabetičarski keks Soko Nada Štark
Dijetalni keks za dijabetičare	Dijabetičarska čokolada Josip Kraš
Dijetalni čokol. medenjaci	Dijabetičarski keks Josip Kraš

Mlijeko je interesantna hrana za sve uzraste od dojenčeta do nastarije dobi. Proučavajući dijete kod mnogih bolesti nalazimo obrano mlijeko u profilaksi i postoperativnom stadiju kao najprihvatljiviju hranu. Na našem tržištu se ne može kupiti obrano mlijeko, a jogurt i acidofilno mlijeko su sa standardnom količinom masti.

mlječni proizvodi imaju najveću primjenu u prehrani dojenčadi i male djece. Pliva proizvodi cijelu seriju proizvoda: Nektarmil, Bebiron, Bebiron S 26 i Laktacid koji služe za ishranu djece. Zahvaljujući sve savršenijoj tehnologiji proizvodnje moguće je kravlje mlijeko adaptirati da po svom sastavu služi ženinom mlijeku. Povećava se sadržaj ugljikohidrata dodatkom laktoze ili dekstrin maltoze. Modifikacija masti vrši se djelomično zamjenom mlječne masti uljem kukuruznih klica, suncokreta ili soje i tako postiže odnos zasićenih masnih kiselina kao u majčinom mlijeku. Modifikacija bjelančevina može se provesti na dva načina: bilo hidrolizom kazeina ili izmjenom međusobnog odnosa kazeina, albumina i globulina. Danas istraživanja idu u smjeru proizvodnje hrane na bazi mlijeka za razne oblike malnutricija.

Deficit nekih zaštitnih materija u ishrani je isto problem koji treba da rješava prehrambena industrija. Bolesti koje nastaju zbog hipovitaminoze, hipoproteinemije, anemije i deficita makro i mikro elemenata mogu se spriječiti pravilno sastavljenim premiksima ili proizvodima koji bi se dodavali u hranu.

U cijelom svijetu glavna tema je problem gladi i deficitarnost bjelančevina. Mlijeko čini 16% ukupnih kalorija i zadovoljava trećinu potreba za animalnim bjelančevinama ukoliko se uzima u propisanoj količini za određenu dob. Industrija sireva dnevno odbacuje hiljade litara sirutke koja sadrži nutritivno visoko vrijedne proteine. Primjenom reverzne osmoze koncentrat sirutkinih proteina može služiti za fortificiranje niza proizvoda na bazi mlijeka i tako povećati njegovu kaloričnu i nutritivnu vrijednost.

Sagledavajući probleme koje donosi dijetalna hrana može se reći da samo jedinstvenim istraživačkim programom i većom koordinacijom stručnjaka raznih profila mogli bi se postići bolji rezultati i zadovoljiti potrebe našeg tržišta. Kod toga bi mlijeko, mlječni proizvodi i nusproizvodi mogli odigrati važnu ulogu.