

XXI век характеризуется для россиян, с одной стороны, высокими экономическими показателями и повышением жизненного уровня, с другой стороны резким увеличением нагрузок на организм человека. Рост промышленного производства, повсеместное внедрение информационных технологий и другие технические новшества требуют от людей максимальной концентраций внимания, собранности, постоянного интенсивного самосовершенствования и т.д. В конечном итоге практически каждый человек подвержен стрессу, психоэмоциональным нагрузкам, которые ведут к разбалансированности физиолого–биохимического статуса организма. Сюда также присоединяются недостаточное поступление в организм макро - и микронутриентов (минеральные вещества, витамины, пищевые волокна, биофлавоноиды и т.д.) с пищей и неблагоприятные факторы окружающей среды, что в свою очередь усугубляют отрицательное влияние на организм человека вышеперечисленных факторов. Особенно страдают дети, пожилые, студенты, люди рискованных профессий, военнослужащие и др.

Рано или поздно люди начинают задумываться, как же помочь своему организму. К сожалению, это происходит после того, как грянула беда в виде какой-нибудь болезни. Тут в ход пускается все, от сильнодействующих лекарственных препаратов до нетрадиционных методов оздоровления. Благо, в настоящее время выбор огромен и остается только разобраться, что же все-таки выбрать? Наш век можно еще охарактеризовать как век тотального обогащения продуктов питания теми или иными биологически активными веществами. При этом мало кто задумывается о том, что так или иначе пищевые продукты проходят стадию термообработки или непосредственно перед употреблением или в процессе их изготовления. Возможны также и другие формы воздействия, например замораживание и размораживание, механические или химические. И тут мы сталкиваемся с разрушением или полным удалением тех или иных биологически активных веществ из продуктов питания.

Если речь идет о профилактике организма, немаловажным фактором, на наш взгляд, является в какой форме употреблять недостающие организму биологически активные вещества. Большой частью БАДы к пище производятся в форме таблеток или капсул. В настоящее время на рынок выходят БАДы к пище в форме вкусных батончиков. Думается, что потребитель сделает для себя наиболее приемлемый выбор.

Производственное кондитерское предприятие «Факел-Дизайн» активно работает на рынке БАД к пище и обогащенных кондитерских изделий. С первого дня основания был сформулирован основной принцип деятельности: «Человек с пищей должен получать максимум удовольствия и необходимое количество биологически активных веществ в

стабильной форме». Исходя из этого принципа, разработано и успешно выпускается большое количество биологически активных добавок к пище в форме вкусных батончиков. Для реализации принципа «необходимое количество биологически активных веществ в стабильной форме», весь технологический цикл производства проходит при температуре не выше комнатной. Конфетные массы для батончиков получают методом холодного смешивания с использованием технологического ноу-хау, позволяющего добиться равномерного распределения активных ингредиентов с максимальной сохранностью.

Вся продукция, выпускаемая «ПКП Факел-Дизайн», будь то конфеты или батончики, обогащается витаминами, минеральными веществами и другими биологически активными соединениями.

Известно, что витамины необходимы для образования иммунных клеток, антител и сигнальных веществ, участвующих в иммунном ответе. Витаминный дефицит ведет к ухудшению здоровья, снижению защитных сил организма и т.д. Минеральные вещества, также играют важную роль в функционировании иммунитета выступая в роли ко-факторов или катализаторов ферментов свободно-радикального окисления. Оптимальное обеспечение микро- и макро-нутриентами во все периоды жизни человека, особенно в период его интенсивного роста, является необходимым условием нормального развития организма. При этом предприятие исходит из того, что при создании функциональных продуктов питания целесообразнее использовать не только биологически активные компоненты направленного воздействия на конкретный орган или систему, но и давать комплекс других жизненно важных компонентов, которые оказывали бы всему организму благотворное, регулирующее и общеукрепляющее воздействие. Сбой в работе тех или иных органов и систем (зрения, костной системы, дыхания, пищеварения, иммунной системы и т.д.) человека, как правило, возникают вследствие разбалансировки всего организма. Например, нельзя устранить дисбактериоз кишечника строго направленным воздействием тем или иным способом, на, скажем, качественный или количественный состав кишечной микрофлоры. В большинстве случаев причина дисбактериоза может быть очень многогранной – от неправильного питания (недостаточное поступление витаминов и минеральных веществ) до неправильного образа жизни, стрессов и т.д. При этом, часто больше всего может пострадать какой-нибудь орган или звено, в цепи регуляции организма давая сигнал бедствия. В этом случае воздействие на пострадавший участок с одновременной поддержкой всего организма в целом дадут положительный результат.

Работая не только на фармацевтическом рынке, но и продвигая активно свои разработки на рынке школьного и дошкольного питания, предприятие способствует нормальному развитию и росту подрастающего поколения и формированию культуры

потребления у населения страны в целом.

Компания ПКФ «Факел-Дизайн» активно откликается на изменения рыночных тенденций, ведет консультации с диетологами, учитывает отзывы и пожелания клиентов. Благодаря этому, компания имеет возможность активно участвовать в формировании производства новых видов здорового питания и продвижению здорового образа жизни в обществе. Особое внимание уделяется товарам на основе сахарозаменителей, которые компания стремится выпускать под каждой торговой маркой в каждой группе продукции. Речь идет в первую очередь об использовании фруктозы, имеющей уникальные свойства, полезные для диетического, диабетического и оздоровительного питания.

Фруктоза – это природный сахар, присутствующий в свободном виде в любых сладких фруктах, во многих овощах и в [меде](#). Фруктоза нормализует уровень сахара в крови, укрепляет иммунную систему, снижает риск появления кариеса и диатеза. Многие люди, страдающие от ожирения и некоторых эндокринных заболеваний, стараются исключить из своего рациона сахар, заменяя его фруктозой.

Фруктоза имеет особые свойства, которые особенно важны для людей с сахарным диабетом (2-го типа средней и легкой формы). При употреблении сахара или сахарозы, в крови начинает расти уровень сахара крови и уровень глюкозы крови. Для здорового человека это норма. А вот для больного диабетом – это опасный процесс. Если же вместо сахара употребить фруктозу, то мгновенного увеличения сахара крови не происходит, а остаётся долгое время неизменным. Вот почему фруктозу можно потреблять при диабете. Дело в том, что в отличие от других углеводов, фруктоза может принимать участие во внутриклеточном метаболизме без посредничества инсулина.

Из-за небольшого гликемического индекса и отсутствия влияния на личный уровень глюкозы, фруктоза помогает поддерживать здоровый вес. Фруктоза, не провоцирует кариес, производит тонизирующий эффект, снижает калорийность пищи, препятствует накоплению углеводов в организме. Она способствует скорейшему восстановлению после физических и умственных нагрузок. Благодаря тонизирующим свойствам, фруктозу рекомендуют употреблять спортсменам и людям, ведущим активный образ жизни.

Бренд «От природы»

Продукты, выпускаемые под брендом «От природы», сочетают в себе натуральность и эффективность природных составляющих, мягко воздействующих на организм. Девиз этого бренда: «Мы позаботились о вашем здоровье, помогая поддержанию правильного образа жизни уже сегодня, с тем, чтобы завтра вы могли чувствовать себя лучше».

Чтобы организм нормально функционировал, ему необходимы различные микроэлементы, витамины, диетические волокна, клетчатка, которые находятся в натуральных компонентах, созданных природой.

Поэтому, поставив целью поддержание здорового образа жизни наших потребителей с помощью правильного, рационального питания, ПКП «Факел-Дизайн» сконцентрировало усилия на продукции «От природы», которая помогает отрегулировать работу пищеварительной системы и поддержать должный уровень иммунитета.

Бренд «От природы» это: батончики-мюсли и фруктово-ягодные батончики.

Батончики-мюсли «От природы»

- Это комбинированный продукт диетического питания, являющийся примером современных инновационных биотехнологий. В качестве сбалансированного продукта питания, он эффективно сочетает в себе углеводы, белки, жиры, витамины и минералы, имея энергетическую ценность на уровне всего 80 ккал.
- Помогают эффективно обеспечить потребности организма между основными приемами пищи, помогут зарядиться перед тренировкой, совещанием, поездкой, станут приятным дополнением завтрака и полдника.
- Являясь полезным продуктом с натуральными ингредиентами, батончики служат диетической альтернативой шоколаду, печенью и сладостям.
- Содержат восемь элементов здорового питания: зерновые, сухофрукты, орехи, диетические волокна, фруктозу, микроэлементы, витамины, фибрегам.

ЗЕРНОВЫЕ

Батончики-мюсли «От природы» содержат в своем составе экструдированные зерна риса, пшеницы, овса, ржи, отруби, которые являются источником витаминов группы В, РР, калия, магния, фосфора и аминокислот. Также они содержат диетические пищевые

волокна, которые нормализуют функционирование желудочно-кишечного тракта и сердечно-сосудистой системы. При низкой калорийности пищевых волокон удается надолго сохранить ощущение сытости, а также пополнить запас внутренней энергии. Что способствует в итоге снижению веса и уровня холестерина в крови.

ЯГОДЫ И ФРУКТЫ

Ягоды и фрукты являются важной составляющей батончиков-мюсли «От природы». В зависимости от вида, они содержат: клюкву, абрикос, яблоко, вишню, чернослив, ананас. Фрукты и ягоды – это пища, которая богата жизненно необходимыми веществами и легко усваивается. А для здорового человека, желающего похудеть, клетчатка фруктов и ягод – лучший помощник. На процессы пищеварения и обмен веществ также положительно воздействуют содержащиеся во фруктах и ягодах органические кислоты, эфирные масла, дубильные, ароматические вещества, растительные пигменты.

В целом, входящие в состав батончиков-мюслей «От природы» ягоды и фрукты, обладают общеукрепляющими свойствами, улучшают обмен веществ в организме и имеют свойства антиоксидантов. А также влияют на улучшение памяти, слизистых оболочек организма, замедляют образование жира, укрепляют иммунитет, нормализуют деятельность желудочно-кишечного тракта, препятствуют старению организма.

ФУНДУК

Важный элемент батончиков «От природы» – кусочки жаренного фундука, который содержит натуральные минералы, такие как калий, железо, цинк, кальций, которые легко усваиваются и помогают укреплять костную ткань, снижая риск остеохондроза и остеопороза.

Также калий способствует улучшению функции мышечной и нервной системы человека. Благодаря высокому содержанию витаминов Е, группы В и полиненасыщенных кислот, употребление фундука снижает холестерин и улучшает функции сердечно-сосудистой и мышечной системы человека. Фундук имеет свойство улучшать работу мозга человека, эффективен при синдроме хронической усталости, венозных расширениях и воспалениях. Также он способствует выведению токсинов и укреплению иммунитета.

ФИБРЕГАМ

Фибрегам - биоактивное пищевое волокно в составе батончиков-мюсли «От природы», получаемое из смолы акации, которое производится во Франции и является функциональным пищевым ингредиентом нового поколения. Диета, обогащенная волокном Фибрегам, способствует увеличению числа живых клеток бактерий и снижению кислотности кишечника.

Используется как источник диетической клетчатки для профилактики дисбактериоза, атеросклероза, заболеваний сердечно-сосудистой системы, а также для профилактики сахарного диабета, избыточной массы тела и переедания; обладает пребиотическим эффектом. Пищевые волокна Фибрегам сорбируют различные токсические вещества, предотвращая их всасывание в кровь и, как следствие, снижают нагрузку на печень и количество холестерина в крови.

Фруктово-ягодные батончики «От природы»

Фруктово-ягодные батончики «От природы» производства ПКП «Факел-Дизайн» - это наилучший способ для ведения здорового образа жизни, потому что они:

- Это современное рациональное питание
- Обладают эффективностью природных компонентов
- Помогают поддержанию высокого уровня энергии
- Это диетическая альтернатива сладостям
- Помогают укреплению иммунитета и сохранению здоровья
- Мягко воздействуют на организм

Особенности фруктово-ягодных батончиков «От природы»:

- 6 уникальных видов, изготовленных из 14 натуральных фруктов и ягод
- Изготовлены на фруктозе без ароматизаторов и искусственных красителей
- Богаты витаминами и легко усваиваются

- Обогащены витамином С (37% суточной нормы)
- Их клетчатка – лучший помощник для нормализации пищеварения
- Обладают общеукрепляющими свойствами и свойствами антиоксидантов, тонизируют организм

Полезные свойства витамина С:

- Поддерживает проницаемость кровеносных сосудов
- Укрепляет иммунитет и поддерживает в норме психические процессы
- Содействует сбалансированной выработке гормонов и нейротрансмиттеров, ответственных за чувства и ощущения
- Регулирует психические реакции, помогая сохранению внимания и сосредоточенности
- Способствует образованию коллагена, благодаря чему кожа долго остаётся упругой и эластичной
- Отвечает за выработку норадреналина – основы творческого мышления и быстрой работы мозга
- Сохраняет здоровье зубов и дёсен, помогая кальцию укреплять зубную эмаль и снимая кровоточивость дёсен

Витаген

Особое место, среди производимых предприятием продуктов занимает группа биологически активных добавок к пище под общим торговым знаком «VITAGEN» («ВИТАГЕН-Пребиотик+ на фруктозе», «ВИТАГЕН-Черника+ на фруктозе», «ВИТАГЕН-Йод+ на фруктозе», «ВИТАГЕН-Кальций+ на фруктозе» и «ВИТАГЕН с мёдом»). При разработке БАД к пище «VITAGEN» был сделан акцент на конкретное биологически активное вещество укрепленное другими важными для организма компонентами и соединениями.

БАД к пище «ВИТАГЕН-Пребиотик+ на фруктозе» является мощным пребиотиком. Известно, что большое число заболеваний детей и взрослых обусловлено дисбактериозом - нарушением нормальной кишечной микрофлоры. Вследствие дисбактериоза кишечника развиваются многочисленные патологические процессы в организме. Существуют различные способы восстановления кишечной микрофлоры. Это три основные группы функциональных продуктов или препаратов: пробиотики, пребиотики и синбиотики. В настоящее время все большее значение для здоровья человека отводятся пищевым волокнам растительного происхождения и олигосахаридам (лактозы и др.). В мировой практике накоплен большой экспериментальный и клинический материал по использованию лактулозы и растительных пищевых волокон в

качестве эффективных пребиотиков.

Учитывая распространенность на рынке жидких бифидогенных продуктов питания, капсул и таблеток, создание новых форм (в данном случае в форме батончиков) может внести определенную лепту в генерации разнообразных функциональных продуктов питания.

Бифидогенные свойства «ВИТАГЕН-Пребиотик+ на фруктозе» обусловлены входящими в состав комплексом - пищевых волокон и олигосахарида – лактулозы, которые хорошо известны как оказывающие благотворное влияние на кишечную микрофлору, противодействуя развитию дисбактериоза и в конечном итоге способствующие укреплению иммунитета организма. Также обеспечивает полезную кишечную микрофлору и организм в целом витаминами и минеральными веществами.

БАД к пище «ВИТАГЕН-Черника+ на фруктозе» является источником флавоноидов (антоцианов и дигидрокверцетина) и витамина С. Содержит в своем составе высококачественные белки, жиры, углеводы, экстракт черники, чернику и т.д., которые эффективно компенсируют пласт ежедневно требующихся организму человека биологически активных веществ. Входящие в состав батончика биологически активные вещества поддерживают проницаемость и структуру кровеносных сосудов, предохраняют их от склеротического поражения, оказывают мощное антиоксидантное и противовоспалительное действие. Помимо множества биологически активных веществ, которые содержатся в чернике, антоцианозиды черники представляют огромный интерес для лечения и профилактики различных нарушений зрения.

БАД к пище «ВИТАГЕН-Йод+ на фруктозе» рекомендуется качестве дополнительного источника органического йода, железа, кальция и витаминов (С, В1, В2, В6, РР и фолиевой кислоты).

Последствиями недостаточного поступления йода в организм человека являются:

- эндемический зоб;

- умственная отсталость;

- низкий рост;

- снижение иммунитета;

И это не полный перечень негативного влияния дефицита йода на организм человека от новорожденного до взрослого. В конечном итоге, йоддефицит может нанести колоссальный ущерб всей нации и экономике страны в целом.

До недавнего времени для профилактики йодной недостаточности у человека использовали в основном неорганические формы йода (калий йодид и т.д.). В настоящее время наметилась тенденция обогащения продуктов питания органическими формами йодистых соединений на основе белков («Витайод» «Йодказеин», «Биойод» и т.д.).

Минеральный йод – чрезвычайно активное вещество, легко проникает в кровь и вступает в химические реакции с органическими веществами организма, изменяя или разрушая их.

Органический йод, в отличие от минерального, находится в связанном состоянии, и в большинстве химических реакций с органическими веществами организма не вступает. Механизм регулирования органического йода, поступающего извне, контролируется через систему гомеостаза - организм получает йода ровно столько, сколько ему нужно. Учитывая описанные преимущества органических соединений йода перед его неорганическими формами, перспективным является создание препаратов или продуктов питания обогащенных органическими формами йода.

Биологически активная добавка к пище «ВИТАГЕН-Йод+ на фруктозе» обогащена органическим йодом «Биойод» производства ООО «Техновита». «Биойод» получают путем ферментативного йодирования белков молока.

Помимо органического йода в состав продукта входит, также витаминно-минеральная смесь, обеспечивающая дополнительное поступление с йодом витаминов, железа и кальция. Это придает продукту наибольшую полноценность и создает условия для эффективного усвоения йода и функционирования организма (детей, подростков, взрослых и пожилых) в целом.

Биологически активная добавка к пище «ВИТАГЕН-Кальций+ на фруктозе» разработана для дополнительного обеспечения организма кальцием, магнием, витаминами D и C.

В качестве источника кальция в рецептуру введен цитрат кальция. Известно, что лимонная кислота обладает антирахиогенным действием. Она образует с кальцием прочный хорошо растворимый комплекс, способный легко всасываться в кишечнике. Другие источники кальция (карбонаты, фосфаты и т.д.) требуют значительного количества соляной кислоты, что может привести к нежелательным последствиям, особенно у лиц пожилого возраста. Введение в рецептуру, важнейших компонентов в цепи регуляции обмена кальция – витамина D3 и магния обеспечивают эффективное усвоение кальция. Входящие в состав качественные белки, жиры и углеводы усиленные витамином C создают также благоприятный фон для нормального функционирования всего организма.

Один батончик весом 40 г в день может обеспечить дополнительно поступление в организм человека 700 мг Ca, 180 мг Mg, 2,3 мкг витамина D3 и 20 мг витамина C.

Биологически активная добавка к пище «ВИТАГЕН с мёдом» является дополнительным источником витаминов и минеральных веществ. В состав БАД входят натуральный мёд, малина, премикс витаминный (витамины: A, D3, E, K, B1, B2, B6, кальция пантотенат, PP, B12, фолиевая кислота, биотин и C) и премикс минеральный (минеральные вещества: Ca, K, Mg, Fe, J, Se, Zn, Cu и Mn), которые являются важными составляющими для поддержания общего жизненного тонуса и повышения иммунобиологической реактивности организма. В состав также входят большое число натуральных ингредиентов (виноград сушеный, цукаты натуральные, мёд натуральный, молоко сухое, пищевые волокна овсяные и цитрусовые, малина), многие полезные свойства которых проверены временем и являются широко известными народными средствами от многих болезней человека.

Гематоген

Широкой известностью как у нас в стране так и за ее пределами пользуются выпускаемые предприятием гематогены (БАД к пище «Гематоген «Супер» на фруктозе ореховый», БАД к пище «Гематоген «Супер» на фруктозе кокосовый», БАД к пище «Гематоген «Супер» детский», БАД к пище «Гематоген «Супер» ореховый с джемом», БАД к пище «Гематоген «Супер» кокосовый», БАД к пище «Гематоген «Супер» ореховый», БАД к пище «Гематоген «Супер» ореховый со сгущенным молоком).

Гематоген – удивительный пищевой продукт. Он известен с давних времен. Еще в Советское время гематоген выпускался как фармпрепарат. Любой мог купить в аптеке и очень многие (и дети и взрослые) заскакивали в аптеку, чтобы купить недорогое лакомство-гематоген.

Основной компонент гематогена как действующего вещества – железо. Так или иначе, все связано с железом, который является одним из важнейших микроэлементов организма. Железо входит в состав многих соединений, которые принимают участие в разнообразных и очень важных биохимических процессах организма, но наиболее известна роль железа как составной части гемоглобина, который участвует в доставке кислорода к тканям и органам. Основными причинами развития железодефицитных состояний и железодефицитной анемии (ЖДА) являются: недостаточное поступление железа с пищей, нарушение его всасывания в кишечнике, истощение депо железа вследствие хронических кровопотерь, увеличение потребности организма в железе во время интенсивного роста и развития у детей и подростков, при беременности – у женщин. Организм взрослого человека содержит до 5 граммов железа, из них 70 % от этого количества содержится в гемоглобине. Что собой представляет гемоглобин? Гемоглобин относится к группе хромопротеидов и, если рассматривать относительно упрощенно, гемоглобин состоит из двух частей – это глобин (белковая часть) и гем (небелковая часть) в соотношении 1:4. Гем, представляет собой пигмент с ионом двухвалентного железа, а железо, входящее в его состав – «гемовым». Происходит удивительная вещь (парадокс): железо поступает в организм из внешней среды с пищей, водой и т.д., где содержание его вполне достаточное. Однако именно железа чаще всего не хватает в организме в отличие от многих других элементов. Много железа может содержаться в воде. Сейчас водозаборные станции снабжены системой очистки от железа, потому что такое железо не усваивается организмом, а большие количества его достаточно токсичны.

Доказано, что железо наиболее эффективно усваивается из источников, где оно содержится в виде именно гема. Это мясо. Много железа содержится в сухофруктах, но усваивается не более 3 % против 20 % из мяса. Очень важный момент – железо в гемоглобине находится в 2-х валентном состоянии и что оно всасывается именно в такой валентности. 3-х валентные формы образуют труднорастворимые соединения, которые

практически не всасываются в желудочно-кишечном тракте. В силу ряда причин (рафинированная пища, несбалансированное питание, физические нагрузки, физиологическое состояние организма и т.д.) сплошь и рядом наблюдается дефицит железа в организме. Особенно страдают дети, и женщины. У женщин в период грудного кормления детей недостаток железа особо остро ощущается. А последствия дефицита железа достаточно плачевны, это ослабление иммунитета, нарушение развития нервно-психических функций у детей (низкий показатель интеллектуального развития (IQ), замедленное становление логического мышления и т.д.).

Практически в каждом анализе крови показатель гемоглобина всегда присутствует!

В связи с вышеперечисленными последствиями недостаточного поступления железа в организм человека, изыскание препаратов для восполнения дефицита занимали умы во все времена. Существует большое количество медицинских препаратов на основе различных солей железа. Получившие наибольшее распространение для устранения недостатка железа на основе сульфата железа, а также органических солей железа обладают серьезными недостатками (низкая эффективность, многочисленные побочные эффекты), которых полностью лишены источники на основе гемового железа.

Параллельно развивался такой продукт как гематоген. В настоящее время, гематоген выпускается в форме биологически активной добавки к пище или различных по форме конфет. Для производства гематогена используют очищенный гемоглобин крови крупного рогатого скота или свиней. Изначально для производства гематогена использовали высушенную кровь, который назывался «черный пищевой альбумин». ООО «ПКП Факел-Дизайн» одним из первых перешел на использование очищенного гемоглобина в производстве гематогена. Дело в том, что кровь представляет собой очень сложную систему, состоящую из жидкой части - плазмы и форменных элементов крови. Плазма состоит в основном из альбумина и других белков, а форменные элементы крови в основном из эритроцитов и других элементов. А гемоглобин содержится именно в эритроцитах. Так вот, в высушенной крови («черный альбумин») все это остается (различные белки, форменные элементы и их обломки) и, попадая в составе гематогена в организм человека, часто является причиной аллергических реакций. Очищенный гемоглобин лишен этих недостатков и доля железа, вносимая в продукт, резко возросла. Например, если в мясе содержится около 3 мг/100 г, то в гемоглобине до 290 мг/100 г.

Кондитерская витаминизированная продукция

Помимо биологических активных добавок к пище ООО «ПКП Факел-Дизайн» производит

большую серию шоколадных батончиков и конфет обогащенных витаминами и минеральными веществами. К их числу относятся популярные среди покупателей витаминизированные батончики «Капитан Сильвер» («Капитан Сильвер», витаминизированный кокосовый батончик в шоколадной глазури»; «Капитан Сильвер», витаминизированный кокосовый батончик в белой глазури»; «Капитан Сильвер», витаминизированный кокосовый батончик с какао в шоколадной глазури»; «Капитан Сильвер», витаминизированный кокосовый батончик с какао в белой глазури»; «Капитан Сильвер», витаминизированный кокосовый батончик с вареным сгущенным молоком в шоколадной глазури»; «Капитан Сильвер», витаминизированный кокосовый батончик с джемом в шоколадной глазури»; «Капитан Сильвер», витаминизированный кокосовый батончик с кремом в шоколадной глазури») и органическим йодом с витаминами («Капитан Сильвер», витаминизированный кокосовый батончик с органическим йодом в шоколадной глазури»; «Капитан Сильвер», витаминизированный батончик с органическим йодом и фундуком в шоколадной глазури»), конфеты «Пульсар», ориентированные на школьников конфеты «Успевай-ка» и др.

В настоящее время у нас в стране не существует четких регламентов по уровню обогащения пищевых продуктов витаминами и минеральными веществами. Тем не менее, в ряде стран мира приняты нормы устанавливающие пределы обогащения продуктов питания витаминами и минеральными веществами от 15 до 50 % рекомендуемого суточного потребления.

С учетом мирового опыта и данных Института питания РАМН и отечественных производителей витаминных премиксов, уровень обогащения витаминами в батончиках «Капитан Сильвер» не превышает 39 % от рекомендуемого суточного потребления. Мы исходили, также из того, что в настоящее время появляется очень много продуктов питания (хлеб, молоко, молочнокислые продукты, кондитерские изделия, соки и т.д.) обогащенные теми или иными микро - и макронутриентами, и в связи с этим существует опасность их «передозировки». И считаем, что принятый нами уровень обогащения батончиков «Капитан Сильвер» наиболее оптимальным и безопасным.

В продукции под торговой маркой «Капитан Сильвер» («Капитан Сильвер», витаминизированный кокосовый батончик с органическим йодом в шоколадной глазури»; «Капитан Сильвер», витаминизированный батончик с органическим йодом и фундуком в шоколадной глазури») источником органического йода является экстракт бурой морской водоросли фукуса (*Fucus vesiculosus* L.) производства ООО «Реликт». Экстракт стандартизован по содержанию йода и сертифицирован как сырье для пищевой промышленности.

В качестве источника витаминов и минеральных веществ используются премиксы производства «Валетек-Продимпекс». Высокая эффективность разработанных Институтом питания и компанией «Валетек-Продимпекс» премиксов, а также обогащенных ими продуктов питания убедительно подтверждена многочисленными апробациями на обширных группах детского и взрослого населения с прямой аналитической демонстрацией их положительного влияния на общепринятые показатели обеспеченности организма соответствующими микронутриентами и состояние здоровья обследуемых контингентов.

При установлении срока годности конфет (8 месяцев) исходили из большого накопленного опыта по производству подобных кондитерских изделий и батончиков (в виде БАД к пище) со сроком годности 12 месяцев в ассортименте до 20 видов. Постоянный контроль по микробиологическим и физико-химическим показателям, также подтверждают возможность установления такого срока годности.

Производственное кондитерское предприятие «Факел-Дизайн» ведет постоянную работу по генерации новых продуктов направленных на качественное улучшение питания людей и удовлетворение их различных вкусовых потребностей.