

## **АКТУАЛЬНІСТЬ СТВОРЕННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ПРОФІЛАКТИКИ ТА ЛІКУВАННЯ ДІАБЕТУ**

*Азаренко Ю.М., Білокобильська К.А.*

**Національний фармацевтичний університет, м. Харків, Україна**

**Вступ.** Цукровий діабет, особливо діабет 2 типу, залишається глобальним викликом людському здоров'ю, із зростаючою поширеністю, незважаючи на досягнення в сучасній медицині. Серед доступних стратегій для профілактики та лікування діабету, використання функціональних харчових продуктів є найбільш життєздатною з точки зору доступності і безпеки.

**Мета дослідження.** Метою дослідження є аналіз функціональних компонентів харчових продуктів, які сприятливо впливають на глікемічний контроль.

**Методи дослідження.** Для досягнення мети дослідження було проведено аналіз літературних даних, що відображають досвід у створенні та застосуванні функціональних продуктів, які використовують для профілактики і лікування цукрового діабету.

**Основні результати.** Останнім часом інтерес до функціональних продуктів харчування різко зріс завдяки науковим даним, які демонструють, що, незалежно від їхньої поживної цінності, окремі компоненти харчових продуктів благотворно впливають на деякі функції організму, роблячи їх «функціональними» для профілактики та лікування дегенеративних захворювань, таких як цукровий діабет 2 типу. Сучасний ринок пропонує традиційні та модифіковані функціональні харчові продукти, які впливають на кишечник, метаболізм глюкози і ліпідів та потенційно корисні для пацієнтів з діабетом. Серед таких продуктів важливе місце належить кисломолочним та молочним виробам.

При діабеті 2 типу вкрай важливо стежити за дієтою, адже вживані продукти впливають на рівень цукру в крові. Молоко належить саме до таких, які слід вживати обмежено і з обережністю. При діабеті дозволені кисломолочні напої та молоко, нежирний або напівжирний кисломолочний сир та страви з нього, в обмеженій кількості – сметана.

До функціональних компонентів, які позитивно впливають на глікемічний контроль та які можна вводити до складу кисломолочних продуктів, відносяться: горіхи – вони можуть покращити ліпідний профіль крові у людей, хворих на діабет; Омега-3 поліненасичені жирні кислоти (в основному ейкозапентаєнова і докозагексаєнова кислоти) – мають добре задокументований потужний ефект зниження рівня тригліцеридів у здорових людей хворих на діабет; та екстракт кориці – містить полімери поліфенолів типу А, які проявляють інсуліноміметичні властивості.

**Висновки.** Враховуючи вище викладене, можна зробити висновок, що необхідно впроваджувати та/або розробляти інноваційні рецептури та технології функціональних харчових продуктів, які дадуть можливість отримати нові продукти з покращеними корисними властивостями, а також з кращими органолептичними властивостями, що підходять для щоденного споживання.