

ПРОДУКЦИЯ ДЛЯ ЛЮДЕЙ, БОЛЬНЫХ ДИАБЕТОМ

Диабет — это хроническое заболевание, которое возникает либо в случаях, когда поджелудочная железа не вырабатывает достаточное количество инсулина, либо когда организм не может эффективно использовать вырабатываемый инсулин. Инсулин — это гормон, регулирующий уровень глюкозы в крови.

Привычка к сладкому сильна у современных людей, и даже сахарный диабет не может заставить полностью отказаться от нее. Выручают сахарозаменители — низкокалорийные вещества, которые не повышают уровень глюкозы. Натуральные заменители не содержат искусственных соединений, легко усваиваются организмом и выводятся естественным путем. Они не влекут за собой повышенный выброс инсулина. Основные виды этих веществ:

1. Фруктоза — это вещество добывают из плодов растений. По калорийности оно совпадает с обычным сахаром, но вкус у фруктозы более выраженный. Фруктоза благотворно воздействует на печеночный гликоген, что положительно отражается на состоянии организма.

2. Ксилит — по сравнению с сахаром этот подсластитель содержит на 40 % меньше калорий. Благодаря этому фактору и низкому гликемическому индексу ксилит можно употреблять при ожирении и сахарном диабете.

3. Стевия — это многолетнее растение из Южной Америки — хороший заменитель сахара при диабете 2 типа. Его состав богат полезными веществами: клетчаткой, витаминами, жирными и органическими кислотами, микро- и макроэлементами.

Существует множество сладостей, которые можно употреблять диабетикам, в их состав и будут входить вышеперечисленные сахарозаменители. Например, кондитерская фабрика «Спартак» разработала диабетический горький шоколад с изомальтом. Содержание в 100 г продукта: изомальта — 42 г, какао-продуктов — 57 %. Состав: изомальт, какао тертое, какао-масло, эмульгатор (лецитин), ароматизатор идентичный натуральному «Ванилин». Какао-продукты — 57 %. Эта же кондитерская фабрика изготавливает диабетические вафли, в их состав входят: жир кондитерский, мука пшеничная высшего сорта, сорбит, вафельный лист (для дробления), какао-порошок, молоко сухое обезжиренное, меланж, эмульгатор (лецитин), сода пищевая (натрий двууглекислый), соль поваренная пищевая йодированная, эмульгатор ПАВ (паста для сбивания), ароматизатор «Ванилин», крошка этих же вафель.

Также разработан специальный зефир без сахара, который могут употреблять в пищу как больные сахарным диабетом, так и здоровые люди, которые стремятся к сбалансированному питанию. Зефир изготовлен на основе мальтита — нового для Беларуси подсластителя. Мальтит имеет низкий гликемический индекс и пониженную калорийность.

Кондитерские изделия для диабетиков — это отдельная линейка продуктов для людей с сахарным диабетом. У диабетиков нарушен углеводный обмен, им противопоказан сахар и обычные кондитерские изделия, поэтому для изготовления диабетических изделий используют заменители сахара.

Источники

1. В Беларуси разработали зефир для больных сахарным диабетом [Электронный ресурс] // Белта. — Режим доступа: <https://www.belta.by/amp/society/view/v-belarusi-razrabotali-zefir-dlja-bolnyh-saharnym-diabetom-279709-2017/>. — Дата доступа: 24.11.2022.

2. Диабетическая продукция, кондитерской фабрики «Спартак» [Электронный ресурс] // Спартак. — Режим доступа: <https://spartak.by/products/diabeticheskaya-produktsiya/10345/>. — Дата доступа: 24.11.2022.

3. Заменители сахара при диабете [Электронный ресурс] // ДиаЧек. — Режим доступа: <https://www.diacheck.ru/blogs/stati-sm-diachek/zameniteli-sahara-pri-diabete>. — Дата доступа: 24.11.2022.