

Тестовое внедрение японского диетического меню “Карусио” в Клинике ФГБУН “ФИЦ питания и биотехнологии”

ФГБУН “ФИЦ питания и биотехнологии” продолжает сотрудничество с Министерством сельского, лесного и рыбного хозяйства Японии.

Несмотря на непростую эпидемиологическую ситуацию из-за распространения коронавируса, и ограничение передвижения между Японией и Россией, врачи-диетологи, повара российской и японской сторон продолжили работу в режиме ВКС: сделаны видео-рецепты пяти блюд диетической системы “Карусио” с низким содержанием соли и проведен мастер-класс по приготовлению данных блюд.



Давно установлено, что избыточное потребление соли является одной из причин инфарктов и инсультов, а также приводит к повышению артериального давления. Диетическая система “Карусио” с низким содержанием соли разработана Национальным центром цереброваскулярных и сердечно-сосудистых заболеваний Японии для решения данных проблем. С учетом схожести российских и японских подходов в лечебном питании для пациентов с сердечнососудистыми заболеваниями было проведено тестовое внедрение блюд «Карусио» в Клинике ФГБУН “ФИЦ питания и биотехнологии”.

В блюдах низкосолевой диетической системы “Карусио” в качестве замены соли используется бульон из водорослей и грибов. Благодаря оригинальному вкусу ингредиентов становится возможным уменьшить количество используемой в рецепте соли, при этом не сделав блюдо пресным.

В рамках системы "Карусио" было составлено пять рецептов (рагу из говядины, борщ по-японски, лосось под маринадом, цветная капуста с лимонным уксусом и фасоль с миндалем), адаптированных под легкодоступные российские ингредиенты.

Позже было проведено тестовое внедрение пяти рецептов "Карусио" в Клинике ФГБУН "ФИЦ питания и биотехнологии", включающее в себя дегустацию и анкетирование пациентов и медицинских сотрудников. Блюда получили положительную оценку участников дегустации.



Положительный опыт данной работы будет использован в дальнейшем сотрудничестве, японская сторона продолжит адаптировать блюда диетической системы "Карусио" с учетом требований традиционного лечебного меню, используемого в Клиники лечебного питания.