

РАЗРАБОТКА НОВЫХ ВИДОВ СМЕШАННЫХ НЕКТАРОВ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Саманкова Н.В., Тимофеева В.Н., Барановская Н.В.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

Одной из важнейших отраслей пищевой промышленности в настоящее время является, производство фруктовых и овощных консервов для детского питания. Такие продукты обязательно должны присутствовать в пищевом рационе детей, так как они содержат большое количество полезных веществ и микроэлементов.

Значение овощных и фруктовых консервов в питании детей раннего, дошкольного и школьного возраста очень велико. Они являются не только источником полезных питательных веществ, но и продуктом, расширяющими рацион детей.

Детям раннего возраста необходимо употребление в пищу плодоовощных консервов, так как в этот период времени происходит формирование организма, для которого необходимы минеральные вещества, витамины, пищевые волокна, которые принимают участие в развитии.

На сегодняшний день самой популярной и востребованной среди всего ассортимента детского питания Республики Беларусь, является соковая продукция. Перспективным направлением совершенствования ассортимента соковой продукции является использование местного натурального сырья для ее производства, обладающего общеукрепляющими и профилактическими свойствами.

Целью наших исследований являлась разработка рецептур смешанных нектаров для детского питания из местного сырья, богатого биологически активными веществами. Широко распространенным сырьем на территории Республики Беларусь являются тыква, груша, красная и черная смородина, морковь, вишня, яблоки, брусника, черника. Это сырье богато витамином С, β -каротином, полифенольными веществами, органическими кислотами, пектиновыми и минеральными веществами, которые способствуют укреплению организма и улучшению обмена веществ. Смешивание этого сырья в различных соотношениях позволит получить нектары для детского питания, сбалансированные по витаминно-минеральному составу.

Таким образом, в лабораторных условиях было разработано 13 рецептур различных смешанных нектаров для детского питания, сочетающих в себе различные комбинации фруктовых и овощных пюре: «Тыквенно-грушево-красносмородиновый», «Морковно-грушево-вишневый», «Тыквенно-яблочно-вишневый», «Яблочно-черносмородиново-морковный», «Яблочно-бруснично-тыквенный», «Грушево-бруснично-морковный», «Яблочно-грушево-черничный», «Яблочно-грушево-черносмородиновый», «Яблочно-грушево-брусничный», «Яблочно-грушево-красносмородиновый», «Яблочно-грушево-черничный», «Яблочно-грушево-брусничный», «Яблочно-грушево-красносмородиновый».

На основании органолептической оценки установлено, что по внешнему виду, цвету, вкусу и запаху разработанная продукция соответствует СТБ 2050 «Соки, нектары, сокосодержащие напитки и морсы для детского питания для детей раннего возраста».