

УДК 664.8

ИЗУЧЕНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ С ЗАДАННЫМИ СВОЙСТВАМИ

Черепанова А.В., Лавшук В.Д., Овсяникова Л.В.

Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

Сокосодержащий коктейль – жидкий продукт, полученный из смеси соков и/или пюре, в том числе концентрированных паст, одного или разных наименований, в любой комбинации с подготовленной питьевой водой, сахаром или сахарами, медом, в котором общая массовая доля фруктового и/или овощного сока и/или пюре составляет в зависимости от вида фруктов и овощей не менее 20 %, с добавлением или без добавления, молочных продуктов, кусочков фруктов и/или овощей, пищевых кислот, аскорбиновой кислоты, соли, экстрактов растений, натуральных или идентичных натуральным ароматизаторов, концентрированных натуральных ароматобразующих фруктовых или овощных веществ, стабилизаторов консистенции, витаминов, минеральных веществ или их смесей, консервированный физическим способом, кроме обработки ионизирующим излучением, и предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

Гармоничное развитие ребенка возможно только при правильной организации питания с первых дней жизни, так как это один из наиболее важных и эффективных факторов в системе профилактических мероприятий, направленных на сохранение жизни и здоровья детей.

В период роста и развития организма ребенка обмен веществ характеризуется наибольшей интенсивностью и некоторым преобладанием анаболических процессов, что объясняет удовлетворение потребностей, связанных с ростом, пластическими и структурными процессами, протекающими в организме в этот период. Кроме того, питание детей должно соответствовать потребностям растущего организма, обеспечивать нормальное психомоторное развитие, повышать иммунитет и выносливость при воздействии неблагоприятных факторов внешней среды.

Актуальным является использование в питании детей продуктов специализированного назначения, обогащенных незаменимыми факторами питания для профилактики различных заболеваний. Для получения безопасного и высокопитательного продукта, который отвечал бы потребительским предпочтениям и оказывал бы профилактическое действие на организм ребенка, особое внимание следует уделять разработке рецептур и правильному ведению технологических процессов.