

## **ИЗУЧЕНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МЕСТНОГО ПЛОДОВО-ЯГОДНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МОРСОВ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

**Тимофеева В.Н., Саманкова Н.В., Черепанова А.В.  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь**

Основным принципом здорового питания является не только удовлетворение потребности детского организма в пищевых веществах и энергии, но и выполнение профилактической и лечебной роли. В связи с этим продукты питания для детей должны содержать витамины, витаминоподобные вещества, минеральные элементы и другие биологически активные вещества, необходимые для нормального функционирования детского организма.

Известно, что больше всего витаминов содержится в натуральных фруктовых соках, однако некоторые из них ввиду высокой кислотности не рекомендуется детям употреблять в чистом виде. В то время как морсы, которые незначительно уступают сокам по количеству витаминов, полезны даже детям на третьем году жизни. Морсы относятся к напиткам, которые готовят из свежего натурального сырья. По химическому составу они близки к плодово-ягодным сокам и сохраняют вкусовые достоинства свежих плодов и ягод, легко усваиваются организмом. Морсы считаются лучшими напитками, утоляющими жажду, повышающими аппетит, рекомендуют их детям при расстройствах желудка и особенно они полезны больным в послеоперационный период, при инфекционных заболеваниях и интоксикациях.

Исследования последних лет показали, что большую эффективность при употреблении имеют сокодержательные напитки, изготовленные из местного сырья по сравнению с продукцией, полученной из соков цитрусовых. В связи с этим при получении морсов актуально использование плодово-ягодного сырья, выращенного в Республике Беларусь. Самым распространенным сырьем для нашей республики являются клюква, брусника, черная и красная смородина, а также черника.

В результате исследований химического состава установлено, что это сырье богато органическими кислотами (1,2...2%), которые повышают секрецию желудочного сока и тем самым – аппетит, а также способствуют лучшему усвоению пищи; пектиновыми веществами (0,9...1,8%), необходимыми организму для правильной работы кишечника и способствующие более быстрому выведению тяжелых металлов из организма. В ягодах содержится большое количество витамина С (20...150 мг/100 г) и биофлавоноидов (160...600 мг/100 г), которые оказывают противовоспалительное, витаминизирующее действие, укрепляют стенки кровеносных сосудов, нормализуют жировой и белковый обмен в клетках. Кроме того ягоды богаты минеральными веществами, они содержат калий, кальций, магний, фосфор и железо, в количествах позволяющих удовлетворить 15...50% суточной потребности детского организма при употреблении 100 г ягод.

Таким образом, ягоды клюквы, брусники, черники, красной и черной смородины являются перспективным сырьем богатым микронутриентами и могут быть использованы для разработки новой технологии морсов для детского питания.