

технического потенциала всех отраслей пищевых производств в восстановлении и развитии украинского рынка продуктов детского питания.

Без сомнения важнейшим условием поддержания здоровья, роста и развития детей является рациональное питание. О повышенной актуальности проблемы развития и организации рынка продуктов детского питания свидетельствуют многочисленные научные публикации, соответствующие законодательные акты Украины. Приоритетность проблемы детского питания для Украины подчеркивается принятием и введением с 01.01.2007 в действие Закона Украины «О детском питании» и программой развития детского питания, утвержденной Кабинетом министров.

Дети в нашей стране, как и взрослое население, имеют право на достаточный жизненный уровень, охрану здоровья и жизни, а также на организационные, социальные и экономические основы государственной политики в этой сфере.

Подтверждением и правовой поддержкой прав ребенка является ранее принятые правительственные документы: законы «Об охране детства», «О безопасности и качестве продовольственного сырья и пищевых продуктов», «О молоке и молочных продуктах», «О дошкольном образовании», «Об охране материнства» и др. Особое внимание в указанных документах уделено государственной политике в сфере обеспечения детей раннего возраста высококачественным и безопасным детским питанием, которая направлена на укрепление и сохранение здоровья населения, осуществление профилактики заболеваний, связанных с нарушениями питания, улучшение демографической ситуации в Украине.

Рынок продуктов детского питания очень специфичный и в Украине он все еще находится в процессе развития, возможность увеличить свою рыночную долю имеют как зарубежные компании, так и отечественные изготовители. До 2004 года доминирующее положение среди зарубежных производителей занимала продукция торговой марки НЕСТЛЕ. В течение 2005-2006 года свою продукцию в среднем ценовом сегменте представили 7 компаний производителей из Беларуси, России, Чехии, Швеции, Израиля. Высокий ценовое развитие получил сегмент рынка детской продукции с высоким ценовым уровнем, к которому относится продукция Новой Зеландии, Финляндии, Италии.

В последние годы отечественные производители активно инвестируют в развитие производства продуктов детского питания (Хорольский завод детского питания, Одесский консервный завод детского питания и др.). Вследствие этого ситуация на рынке детского питания может измениться в пользу украинских производителей. Лозунг «Все лучшее - детям», выдвинутый более чем полвека назад, остается актуальным всегда.

УДК 642.58. 057.874.

ПРИМЕРНЫЕ РАЦИОНЫ ПИТАНИЯ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

С.Л. Масанский, Ю.М. Цинчукова, И.А. Мазурова

**УО «Могилевский государственный университет продовольствия»
Могилев, Республика Беларусь**

Разработка примерных рационов является важнейшим элементом рациональной организации питания учащихся в учреждениях образования и объектом постоянного санитарного контроля.

Цель работы - разработка примерного двухнедельного рациона питания для организации питания в общеобразовательных учреждениях республики. Актуальность работы обусловлена новыми данными о пищевом статусе учащихся, а так же вступлением в действие новой нормативной и технологической документации, устанавливающей современные критерии для разработки рационов питания.

Разработан примерный двухнедельный рацион питания для двухразового питания (завтрак и обед) учащихся 6-10 лет, который рассматривается как базовый. Разработаны методические рекомендации для составления примерных рационов питания для учащихся средней (11-13 лет) и старшей (14-17 лет) возрастных групп, примерных рационов для одноразового питания (завтрак или обед), а также дневных рационов питания на основе базового рациона.

В основу разработанного рациона заложены основные принципы рационального питания: количественное и качественное соответствие питания физиологическим потребностям детей и подростков в пищевых веществах и энергии; соблюдение режима питания; обеспечение щадящего характера питания; максимальное разнообразие рациона; рациональное распределение объема дневного потребления пищи между отдельными приемами. При разработке примерного рациона питания учтены действующие рекомендации по составу блюд, по их повторяемости, сочетаемости в суточном рационе питания, выходу блюд, а также торгово-технологические особенности организации школьного питания.

Формированию ассортимента блюд при разработке примерных двухнедельных рационов питания предшествовало изучение 34 примерных и 65 дневных рационов питания, разработанных на различных объектах школьного питания республики. Целью данного анализа являлось выявление тенденций потребительского спроса и изучение практического опыта.

Разработанный рацион прошел предварительную экспертизу во всех отделах образования и торговли облисполкомов и Минского горисполкома, Министерствах торговли и здравоохранения и может быть рекомендован для практического использования на объектах питания при общеобразовательных учреждениях, с учетом высказанных в ходе экспертизы замечаний и рекомендаций.

УДК 637.56

ПРОБЛЕМЫ СОХРАНЕНИЯ КАЧЕСТВА РЫБНОГО СЫРЬЯ

Т.П. Ахмедова

Орловский государственный институт экономики и торговли
Орел, Россия

Замораживание рыбы предполагает длительное сохранение её качества, но содержащиеся в ней полезные вещества могут сохраниться только при соблюдении правил лова, холодильной обработки, транспортирования и хранения мороженой рыбы. Чем большему изменению подвергается сырье в процессе траления и предварительного хранения, тем меньше запаса качества остается на транспортирование и хранение мороженой рыбы. В настоящее время в России и за рубежом проводятся исследования эффективных методов сохранения высокого качества мороженой рыбы при длительном хранении, что обусловлено значительной удаленностью районов промысла от центров производства различных видов продукции. Наиболее важным показателем оценки обратимости замораживания является влагоудерживающая способность и эластичность мышечной ткани.

Нами проводилась оценка содержания влаги и исследование текстуры мышечной ткани мороженой рыбы семейства тресковых (минтай, сайда, путассу), а также рыб некоторых других семейств (скумбрия), находящихся на реализации в торговой сети, после полного размораживания. Отмечено снижение содержания влаги в мышечной ткани всех рыб по сравнению с нормой (рис. 1), причем более значительное снижение отмечается у нежирных рыб с более обводненной мышечной тканью (сем тресковых) – от 8,4 до 12,5%, в то время как у скумбрии потери влаги минимальны (3,7%). У представителей семейства тресковых отмечалось также некоторое изменение гистологической структуры мышечной ткани.

Выявленные изменения свидетельствуют о возможных нарушениях правил лова, первичной обработки рыбы-сырца, процессов производства и режимов хранения мороженой рыбы. Влагоемкость мяса рыбы является очень важным технологическим показателем, снижение влагоудерживающей способности мышечной ткани, несомненно, отразится на качестве готового продукта. Высыхание наиболее характерно для нежирной рыбы, чем больше жира и меньше влаги содержится в рыбе, тем медленнее возникают пороки, связанные с высыханием.

Для поддержания хорошего качества мороженой рыбы чрезвычайно важное значение имеет целостность холодильной цепи и надлежащий контроль на всех этапах производства и хранения продукции. Нельзя допускать колебания температуры в течение всего срока хранения мороженой рыбы (с момента замораживания до момента её реализации или переработки).

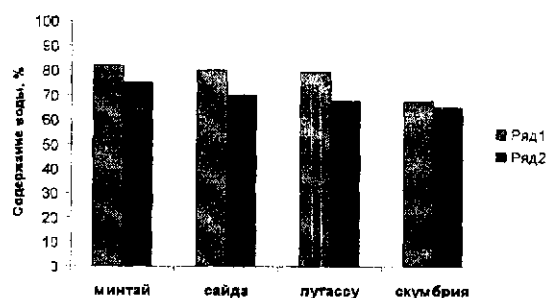


Рисунок 1 – Содержание воды в рыбе в норме (1) и после размораживания (2).

УДК 663.94

РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА ПРОДУКТОВ С ПРОТЕКТОРНЫМИ СВОЙСТВАМИ

Л.В. Породина, А.Н. Кочеткова

Донецкий национальный университет экономики и торговли им. М. Туган-Барановского
Донецк, Украина

Чай традиционно занимает важное место на нашем столе. Вряд ли можно встретить ныне человека, который бы никогда не пил чай – самый распространенный напиток на земном шаре. Чай – не только вкусный, ароматный и освежающий напиток, но и лечебное средство, используемое с незапамятных времён в народной медицине. Целебные свойства чайного настоя обусловлены наличием в нём таких веществ, как танин, кофеин, витамины, эфирные масла.