

НОВЫЕ ВИДЫ КОНСЕРВИРОВАННОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МЕСТНОГО ФРУКТОВОГО СЫРЬЯ

Развязная И.Б., Черняк К.В.

**Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий
г. Могилев, Беларусь**

Правильное питание ребенка не только обеспечивает нормальное функционирование всех органов и систем, физический рост, психоэмоциональное развитие и здоровье, но и формирует состояние метаболизма, определяющее здоровье в последующие годы жизни.

Правильное питание – это питание, которое полностью отвечает возрастным физиологическим потребностям детского организма в основных пищевых веществах и энергии. Такое питание повышает устойчивость организма к различным неблагоприятным факторам [1]. Пища является единственным источником, с которым ребенок получает необходимые пластический материал и энергию, обеспечивающие интенсивный обмен веществ, формирование и созревание многих органов, а также систем детского организма, совершенствование их функций. Фрукты и овощи являются важным источником легко усвояемых углеводов, органических кислот, витаминов, минеральных соединений, вкусовых и ароматических веществ.

Из анализа литературных источников известно, что практически все натуральные продукты не являются сбалансированными, так как не содержат незаменимых нутриентов в необходимых количествах и соотношениях. Пищевые дефициты, такие как белково-энергетическая недостаточность, железодефицитная анемия, недостаточность витамина А, обнаруживаются у детей уже с первых дней их жизни. Поэтому адекватный рацион должен включать дополнительно достаточно большое количество пищевых и биологически активных веществ.

Развитие современных традиционных технологий переработки растительного сырья приводит к уменьшению содержания в нем пищевых волокон. В связи с этим возникает необходимость либо дополнительного введения функциональных ингредиентов в продукты питания, либо смешивать различные компоненты, обогащенные теми или иными функциональными ингредиентами. В последнее время внимание врачей привлекает возможность использования фруктового или овощного сырья в целях профилактики и лечения различных заболеваний у детей, разработки методов диетотерапии и создания продуктов детского питания с лечебными свойствами [2]. Немаловажным при разработке рецептур для питания детей сочетание органолептических показателей и лечебных свойств используемых ингредиентов.

Целью проведенной работы являлось на создание научно обоснованных рецептур и технологии новых многокомпонентных пюреобразных консервов для детского питания с привлечением местных источников сырья – районированных сортов груши, вишни и кабачков.

Кабачок – ранний овощ практически без вкуса и аромата, обладает рядом полезных свойств и занимает особое место в приготовлении первого прикорма для детей. Он является источником необходимых для малыша витаминов и микроэлементов. Пюре из кабачков не вызывает аллергических реакций, легко усваивается и не оказывает раздражающего действия на слизистую желудочно-кишечного тракта. Небольшое содержание волокон клетчатки мягко воздействует на кишечник, нормализует

перистальтику и устраняет склонность к запорам. Клетчатка способствует росту полезной микрофлоры, противостоящей развитию дисбактериоза. Содержание витамина С в кабачках невелико, однако кабачки богаты фолиевой кислотой, играющей важную роль в процессе кроветворения. Из минеральных веществ обращает на себя внимание наличие значительных количеств калия, кальция и фосфора [3–11].

Груши в детском питании – это универсальный компонент, который можно комбинировать со многими другими ингредиентами. Груша легко усваивается детским организмом и редко вызывает аллергию. Этот фрукт богат клетчаткой и витамином С, содержание органических кислот колеблется от 0,05-0,5% [3].

Вишня богата сахарами, органическими кислотами, дубильными и красящими веществами, витаминами и минеральными веществами [3,4,5]. Таким образом, комбинирование вышеупомянутого овощного и фруктового сырья позволит получить готовый продукт не только с хорошими органолептическим и физико-химическими показателями, но и обогащенным составом.

Нами были разработаны ряд рецептов, в состав которых входили пюре из вишни, груши и кабачка в различных соотношениях. Затем путем дегустационной оценки отобран образец, набравший максимальное количество баллов от дегустаторов. Основные физико-химические показатели представлены в таблице 1.

Таблица 3.1 – Физико-химические показатели готового продукта

Наименование показателя	Пюре овощефруктовое	По СТБ 2051
Массовая доля растворимых сухих веществ, %	9,50±0,4	5,0...21,0
Массовая доля титруемых кислот в пересчете на яблочную кислоту, %	0,28±0,01	Не более 0,8
pH	4,54±0,1	Не нормируется
Массовая доля антоцианов, мг/100г	7,3±0,01	Не нормируется

Из таблицы 1 видно, что разработанное Пюре из кабачка, груши и вишни соответствуют требованиям СТБ 2051-2010.

Список использованных источников

1. Гаппаров М.Г. Функциональные продукты питания / М.Г. Гаппаров // Пищевая промышленность. – 2003. – № 3. – С. 6-7

2. Хотивари, А.В. Пищевые продукты лечебно-профилактического назначения для детей / А.В. Хотивари, М.М. Шарашидзе, Н.Ш. Илуридзе и др. // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2004 – №11. – С.47

3. Фрукты и овощи в питании человека / [В. П. Переднев, Д. К. Шапиро, В. А. Матвеев, А. Ф. Радюк]; Под общ. ред. Д. К. Шапиро. – Минск: Ураджай, 1983. – 208 с., [12] л. ил.

4. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. – М: ДеЛи принт, 2002. – 236 с.

5. Скурихин, И.М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: [справочник] / И.М. Скурихин, В.А. Тутельян – М/: ДеЛи принт, 2007. – 275 с.