

**ПЕРСПЕКТИВНЫЕ ВИДЫ КОНСЕРВОВ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ***В.Н. Тимофеева, А.В. Черепанова, С.Е. Горошко***Могилевский государственный университет продовольствия, Беларусь**

Неблагоприятная ситуация с состоянием здоровья населения РБ является следствием антропогенного воздействия (радиационное загрязнение продуктов и окружающей среды, воздействие на организм промышленных экосистем). В связи с этим чрезвычайную угрозу представляет снижение иммунологической системы организма у значительной части населения, прежде всего у детей. Недостаточное потребление незаменимых факторов питания оказывает отрицательное воздействие на рост, здоровье, развитие детей.

Расширение ассортимента плодоовощных консервов для детского питания неизбежно связано с привлечением новых перспективных видов сырья, богатых биологически активными веществами, но мало используемых в консервном производстве. Одним из таких видов является шиповник, который является источником аскорбиновой кислоты,  $\beta$ -каротина, пектиновых и минеральных веществ, полифенольных соединений. Шиповник как источник биоактивных веществ имеет ряд преимуществ перед синтетической аскорбиновой кислотой. Аскорбиновая кислота, применяемая в органических препаратах (в частности, в растительных), осложнений не вызывает, в то время как дозы синтетической аскорбиновой кислоты 50 мг/кг в экспериментах на животных оказывают гемолизирующее действие на кровь, вызывая анемию и подавляют сопротивляемость организма, понижая фагоцитарную активность лейкоцитов.

Нами предлагаются плодоовощные пюре (морковно-шиповниковое и тыквенно-шиповниковое) с молочными компонентами, в частности, сливками, содержащими комплекс насыщенных и ненасыщенных жирных кислот, белков, лактозы. Для сохранения ценных природных свойств сырья необходимо применять щадящую тепловую обработку. В предлагаемых пюре овощного компонента содержится не менее 60%, шиповникового пюре – 20%, сахара – 10%, сливок – 10%.

Исследования в данном направлении будут продолжаться с целью разработки технологии новых видов детских консервов с использованием шиповника, сбалансированных по витаминно-минеральному составу.

УДК 637.53

**ОСОБЕННОСТИ СЫРЬЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ***Л.А. Галун, Л.А. Тризубова, Ж.Н. Косая***Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации, Гомель**

В последние годы всё больше внимания уделяется вопросам рационального питания с учётом удовлетворения потребностей в белках, жирах, углеводах, витаминах и минеральных солях, жирных кислотах. Мясное сырьё – источник витамина РР, витаминов В<sub>12</sub>, А, Д. Расширение ассортиментов продуктов детского питания с целью более полного удовлетворения детей дошкольного и школьного возраста биологически полноценной продукцией является актуальной и имеет важное социальное значение. Разработаны новые виды варёных колбас для питания детей. Подбор компонентов и оптимизация композиционного состава колбасных изделий проводились в соответствии с теорией сбалансированного питания, основанной на удовлетворении потребностей детского организма в основных пищевых нутриентах и точном знании химического и витаминного, минерального составов исходных компонентов и готового продукта, а также с учётом возрастных особенностей детского организма.

Колбаса «Тимка» вырабатывается из говядины жилованной, свинины жилованной жирной изолята или концентрата соевого белка, крахмала кукурузного или картофельного, нитрата натрия, каррагина, вкуса ароматической эмульсии, масла пальмового красного, сахара и поваренной соли.

Колбаса «Любушка» производится из говядины жилованной, свинины жилованной жирной молока сухого обезжиренного, меланжа яичного, крахмала картофельного или кукурузного, биологически активной добавки «Веторон», каррагина, вкусоароматической эмульсии, свежих петрушки и укропа, сахара и соли.

Сардельки «Лицейские» - говядина жилованная, свинина жилованная, изолята или концентрат соевого белка, крупа перловая, зелень укропа или петрушки, натрий аскорбиновокислый, сахар, соль.

Сардельки «Детские» – говядина жилованная, свинина жилованная жирная, изолята или концентрат соевого белка, крупа манная, меланж яичный, вкусоароматическая эмульсия, сахар и соль.

Варено-копченые колбасы «Венская», «Лионская», «Франкфуртская» можно рекомендовать детям, так как при их производстве используется только охлажденное мясо. В состав колбас входят только натуральные ингредиенты: мясо свинины говядины, чеснок, соль и специи австрийской фирмы «Рапс».

В данных колбасах не используют фосфаты, искусственные красители, но понижено содержание соли, жира, нитрита натрия, отсутствуют жгучие пряности.

В последнее время большое внимание уделяется функциональному (здоровому) питанию, предусматривающему индивидуальный подбор компонентов мясных продуктов, в максимальной степени удовлетворяющих потребности человека в активных энергетических, пластических и регуляторных веществах.