

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРУШИ И КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ ДЛЯ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Парамеев В.А.

Научные руководители – Развязная И.Б., старший преподаватель,

Козина Т.М., старший преподаватель

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

Консервированные продукты для детского питания предназначены для удовлетворения потребностей детского организма в питании на разных этапах его развития. Роль этой группы продуктов для детского организма значительна: позволяет ежедневно разнообразить рацион питания ребенка, служит источником энергии, необходимой для восполнения всех энергетических затрат в процессе жизнедеятельности, а также получать сбалансированные по химическому составу продукты. Особое место занимают продукты питания детей раннего возраста.

Стоит также сказать, что за последние десятилетия отечественное производство продуктов детского питания растет под стимулирующим и координирующим воздействием государства. Значительно ужесточены государственные стандарты на продукцию для питания детей раннего возраста, гармонизирующие применяемую в республике терминологию с международной практикой. Особое значение имеет создание собственной специализированной сырьевой базы. Применение новых требований позволило отечественным предприятиям расширить рынки сбыта своей продукции.

Целью проведенной работы являлось создание рецептур и технологии новых пюреобразных консервов для детского питания на основе груши и красной смородины.

Из литературных источников известно, что в груше и красной смородине содержится практически весь перечень витаминов. Входящие в состав груши и красной смородины вещества способствуют укреплению иммунной системы организма, обладают положительным влиянием на сердце, центральную нервную систему. Красная смородина богата глюкозой и фруктозой, не содержит сахарозы, что очень важно при производстве детских продуктов. Использование их в производстве детского питания является целесообразным и обоснованным.

Нами были разработаны рецептуры пюреобразных консервов с использованием грушевого пюре и пюре из красной смородины. Пюре получали по традиционной технологии с использованием бланширования паром. При этом, подбирая режимы, старались получить максимальный выход и сохранить питательную ценность исходного сырья. Полученные образцы пюре смешивали в различных соотношениях, а далее на основании дегустационной оценки были отобраны образцы, получившие максимальное количество баллов от дегустаторов. Пюре содержит 13 % растворимых сухих веществ, общих сахаров 9,6 %, титруемая кислотность составляет 0,68 % и фенольных соединений 121 мг/100 г.

Таким образом, разработанный образец новых видов консервов «Пюре из груши и красной смородины для детского питания» полностью соответствовал требованиям СТБ 2052-2010.