

ВОЗМОЖНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЭКСТРАКТОВ И НАСТОЕВ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ФРУКТОВОЙ СОКОВОЙ ПРОДУКЦИИ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Корж П.В.

**Научный руководитель – Козина Т.М., старший преподаватель
Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий
г. Могилев, Республика Беларусь**

В Республике Беларусь достаточно широкий ассортимент производителей фруктовых нектаров для детского питания, под такими торговыми брендами, как «Vambolina» «БелЛакт», «Сочный», «Непоседа», «Маленькое счастье», «Топтыжка» и другие, но, вместе с тем, практически отсутствует соковая продукция с использованием экстрактов и настоев, которые могут придавать функциональность.

Травяные настои и экстракты могут быть важной составляющей в питании детского растущего организма. Это связано и с возрастным дискомфортом, таким как колики. Ребенку рекомендуется давать средства на основе солодки, астрагала, экстракта эхинацеи пурпурной, ромашки и других. Для укрепления иммунитета в качестве действенных растений используют также: шиповник, женьшень, крапиву, алоэ, которые, при регулярном приеме, способствуют профилактике респираторных заболеваний, поддерживают работу иммунной системы, защищают организм от инфекций.

И в тоже время, в соответствии с ТР ТС 021, при производстве пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста не допускается использование пряностей, за исключением укропа, тмина, сельдерея, петрушки, лаврового листа, ванили, корицы, гвоздики, базилика, орегано, сладкого, белого и душистого перца, кориандра, а также чеснока, лука, содержание которых устанавливается изготовителем, а также жгучие специи, такие как: горчица, хрен, перец. Добавление ароматизаторов, подкрашивающих экстрактов и красителей в соковую продукцию из фруктов для детей раннего возраста не допускается.

В результате изучения источников литературы, выявлено, что на предприятиях жидкие экстракты могут получать различными методами: ремацерация в разных модификациях, перколяция, реперколяция, противоточное экстрагирование, а также путем растворения сухих или густых экстрактов.

Из теоретического анализа следует, что механизмы экстрагирования и настаивания охватывают, как правило, следующие стадии: проникновение экстрагента в поры твердого материала; растворение целевых компонентов; перенос экстрагируемого вещества из глубины твердой частицы к поверхности раздела фаз; перенос вещества от поверхности раздела фаз в глубь экстрагента с помощью конвективной диффузии.

Из литературных источников установлено, что большая часть биологически активных компонентов, извлеченных из растительного сырья, обладает высокой физиологической активностью. Поэтому использование растительных экстрактов и настоев в производстве фруктовой соковой продукции для детского питания является актуальным.

Нормативные ссылки

1 ТР ТС 021/2011 Технический регламент «О безопасности пищевой продукции»