

РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА ФРУКТОВЫХ ПЮРЕОБРАЗНЫХ КОНСЕРВОВ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Развязная И.Б., Оржевская М.С.

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

Одним из важнейших факторов, способствующих гармоничному развитию ребёнка, является рациональное питание. Рациональное питание, отвечающее физиологическим потребностям организма, обеспечивает выносливость к различным неблагоприятным факторам, повышает иммунитет. Анализ фактического питания детей показал, что содержание основных нутриентов в рационе ниже суточной физиологической потребности.

Продукты для детского питания должны обладать не только хорошими органолептическими показателями, гарантированными показателями качества и безопасности, но и обеспечивать детский организм полезными для здоровья микронутриентами, способствовать профилактике заболеваний, предупреждать алиментарно-зависимые патологии. Рациональное питание детей предусматривает поступление в организм питательных веществ не только в достаточных количествах, но и определенного качественного состава, соответствующего адаптационным возможностям желудочно-кишечного тракта ребенка и уровню его обменных процессов. В связи с этим для каждого возраста характерна особая формула питания, которая определяется особенностями обмена веществ, адаптации к пище по мере физиологического и биохимического созревания, роста и развития ребёнка. Особое место занимают продукты питания детей раннего возраста, первого года жизни. Помимо этого, раннее внедрение здоровых пищевых привычек повышает вероятность того, что дети сохранят их в будущем [1, 2, 3, 4].

При обосновании выбора сырья с целью повышения пищевой ценности детских консервированных продуктов, ориентировались на те микронутриенты, недостаток которых реально существует и широко распространён. Основные проблемы питания современных детей заключаются в следующих факторах:

- недостаток витаминов, в частности, группы В и витамина С, β-каротина;
- недостаток пектиновых веществ.

Целью данной работы является разработка нового ассортимента фруктовых консервов для питания детей раннего возраста профилактического назначения.

Для решения поставленной цели нужно подобрать сырье с повышенным содержанием недостающих нутриентов. Основными ингредиентами являются свежие или замороженные фрукты, которые должны быть экологически чистыми и не содержать пестицидов. Наиболее популярные фрукты для детских пюре: яблоки, груши, бананы, персики и некоторые ягоды.

В качестве сырья для разрабатываемых новых видов консервированной продукции нами были выбраны как традиционное сырье (груша и черная смородина), так и уже привычное, но относящееся к субтропическим (банан и киви в виде пюре-полуфабриката).

Киви и бананы имеют достаточно высокое содержание растворимых сухих веществ, высокое содержание сахаров, особенно банан. Киви богат витаминами

(особенно витамином С), минеральными веществами (такими как калий) и клетчаткой. Высокое содержание клетчатки способствует нормализации работы кишечника, что особенно важно для маленьких детей. Киви содержит антиоксиданты, которые помогают защищать клетки организма от повреждений. Эти особенности делают киви полезным для роста и развития ребенка.

Однако, следует учитывать, что киви может вызывать аллергические реакции у некоторых детей, особенно у тех, кто уже имеет аллергию на другие фрукты или латекс. Киви имеет высокую кислотность, что может вызвать дискомфорт у некоторых детей, особенно у тех, кто страдает от гастритов или других проблем с желудком. В связи с этим для создания более сбалансированного вкуса следует комбинировать пюре из киви в некислотным сырьем.

В ходе выполненной работы нами были разработаны две рецептуры фруктовых пюреобразных консервов: пюре «Черная смородина-груша-киви» и пюре «Черная смородина-банан-киви». На долю пюре из киви приходится в обоих консервах 5 %, и примерно равное соотношение между двумя другими компонентами. Нами были исследованы основные физико-химические показатели разработанных консервов, которые представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Физико-химические показатели разработанных пюре

Наименование показателя	Наименование пюре		По СТБ 2052–2010
	Черная смородина-банан-киви	Черная смородина-груша-киви	
Массовая доля растворимых сухих веществ, %	20,5	16	6,0–21,0
Массовая доля титруемых кислот, %	0,58	0,62	не более 0,8
Массовая доля этилового спирта, %, не более	не обнаружено	не обнаружено	не более 0,2

В ходе проведенных исследований разработали новый ассортимент фруктовых пюреобразных консервов для питания детей профилактического назначения, исследовали физико-химические и органолептические показатели готовых продуктов. Таким образом, разработанные новые виды консервов соответствуют требованиям ТНПА.

Список использованных источников

1. Касьянов, Г. И. Технология продуктов детского питания: учебник для вузов / Г. И. Касьянов. – М.: Академия, 2003. – 224 с.
2. Шаззо, Р. И. Функциональные продукты питания: монография / Р. И. Шаззо, Г. И. Касьянов. – М.: Колос, 2000. – 248 с.
3. Пищевые продукты лечебно-профилактического назначения для детей/А.В. Хотивари, М.М. Шараншидзе, Н.Ш. Илуридзе, Ц.В. Самадашвили, З.Т. Алания // Хранение и переработка сельхозсырья. – №11. – 2004. – С. 47–48.
4. Юдина, С.Б. Технология продуктов функционального питания / С. Б. Юдина. – М.: ДeЛи принт, 2008. – 280 с.