

**РАЗРАБОТКА НАУЧНО-ОБОСНОВАННЫХ РЕЦЕПТУР СОКОВОЙ
ПРОДУКЦИИ ИЗ ФРУКТОВ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ
ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

Козина Т.М., Лавшук В.Д.

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

При разработке рецептур продукции для детского питания, в особенности, функционального назначения, необходимо учитывать ряд факторов. Во-первых, в соответствии с ТР ТС 021 требуется принимать во внимание ограничения по использованию некоторых ингредиентов, которые могут являться аллергенами и оказывать негативное влияние на детский неокрепший организм. Во-вторых, при разработке рецептур следует учитывать сахарокислотный индекс, который отвечает за вкус фруктов. В настоящее время специалисты предприятия особое внимание уделяют сортоотбору входящих компонентов, учитывая такие показатели, как нативное содержание редуцирующих и общих сахаров, органических кислот, чтобы прогнозировать содержание данных показателей в готовом продукте и снижать добавление сахара, способствующего ухудшению когнитивных способностей организма, провоцирующего развитие патогенных организмов.

В связи с этим лучше использовать то сырье, которое повсеместно произрастает на территории нашей республики, имеет ценный химический состав и благодаря чему может способствовать повышению иммунитета детского организма.

Таким сырьем является груша и слива, более 25 сортов которых внесены в реестр Республики Беларусь. В качестве функционального ингредиента был использован настой ромашки, обладающий бактериологическими, противовоспалительными свойствами.

Проанализировав данные по химическому составу груши, сливы и настоя ромашки, можно сделать вывод о преимуществах разработки новой соковой продукции для детского питания с использованием данного вида сырья. Наличие в составе настоя из сушеной ромашки также позволит обогатить продукт комплексом биологических активных веществ.

При разработке рецептур учитывали требования к соковой продукции в соответствии с ТР ТС 023 и СТБ 2050 по органолептическим показателям: вкус, цвет, запах, консистенция, а также по физико-химическим показателям.

В разработанных рецептурах в качестве основного компонента фруктовой части использовали пюре из груши и пюре из сливы, обработанных паром, благодаря чему сохраняются полезные биоактивные компоненты фруктов.

Содержание фруктовой части новой соковой продукции составляет 50 %, благодаря чему организм ребенка получит необходимые микронутриенты и различные минорные компоненты.

Так как в детском питании необходимо минимизировать содержание сахара, при разработке рецептур 50 % от объема продукции для питания детей составляет 5 %-ный сахарный сироп и настой ромашки.

Производство новой соковой продукции можно осуществлять на перерабатывающих специализированных предприятиях, производящих продукцию для детского питания. Разработанные рецептуры представлены на рисунках 1-3.

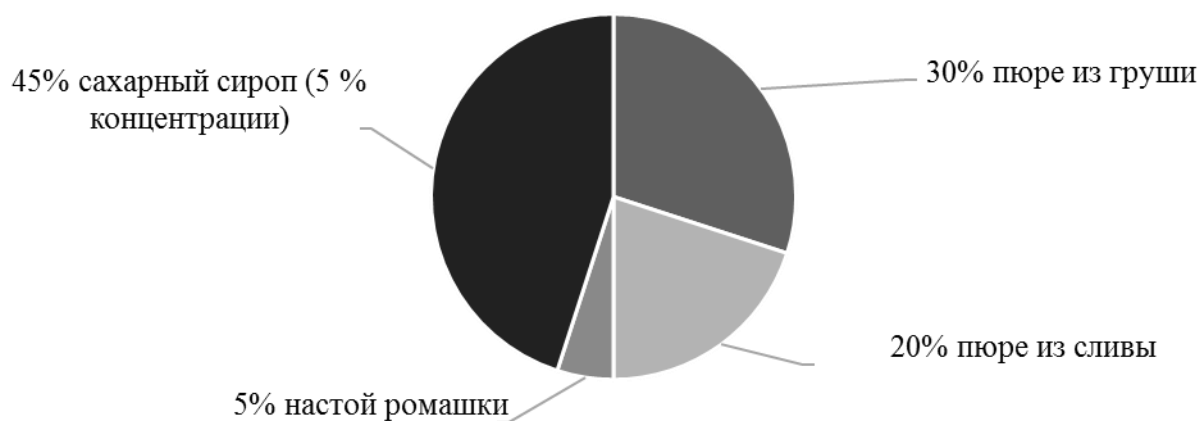


Рисунок 1 – Рецептура № 1

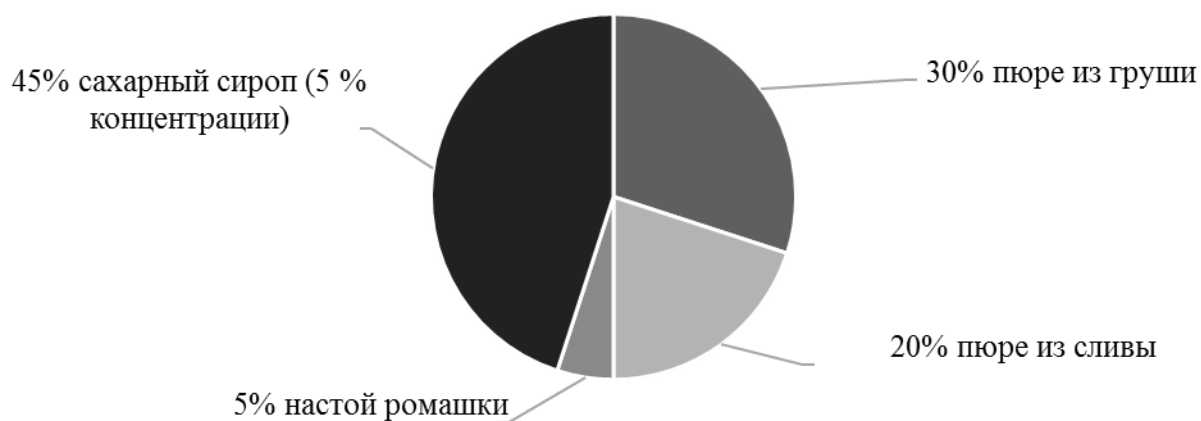


Рисунок 2 – Рецептура № 2

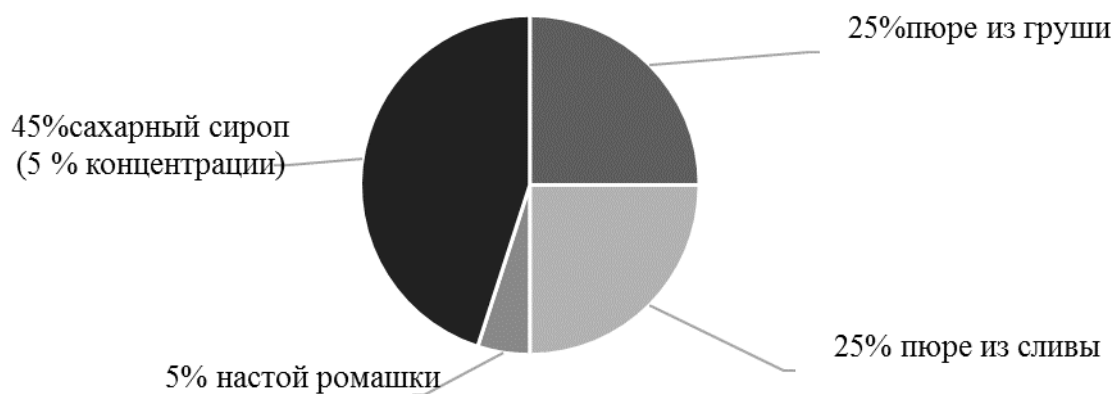


Рисунок 3 – Рецептура №3

Нормативные ссылки

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»

СТБ 2050-2010 «Консервы. Соки, нектары, сокосодержащие напитки и морсы для детского питания для детей раннего возраста. Общие технические условия»