

**СОЗДАНИЕ НАБОРОВ «СДЕЛАЙ САМ» В КОНСЕРВАХ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ – ПЕРСПЕКТИВНАЯ ФОРМА НОВЫХ ВИДОВ КОНСЕРВОВ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

**Развязная И.Б., Лавшук В.Д., Козина Т.М.**

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

Консервированные продукты для детей представляют собой удобный и питательный продукт, который может быть включен в рацион малышей с раннего возраста. Они содержат витамины, минералы и другие полезные вещества, необходимые для роста и развития ребенка. В последние годы наблюдается рост интереса родителей к здоровому питанию, что делает разработку качественных консервов особенно актуальной. В связи с недостаточным потреблением человеком тех или иных пищевых веществ возникла острая необходимость в создании комбинированных продуктов питания, часто сложного рецептурного состава.

В последние годы получило развитие в производстве пищевых продуктов использование местного растительного сырья, что способствует значительной экономии расходов дорогостоящих продовольственных ресурсов с аналогичными или близкими по значению основными физико-химическими свойствами, снижению расходов по доставке сырья на производство [1].

Одним из новых направлений развития консервной промышленности является создание наборов «сделай сам». Создание наборов «сделай сам» в консервах для детского питания – это интересная и инновационная идея, которая может привлечь внимание родителей, стремящихся обеспечить своим детям здоровое и разнообразное питание. Можно выделить несколько аспектов и идей для реализации таких наборов.

В состав набора должны входить основные ингредиенты и дополнительные компоненты. Основная концепция наборов «сделай сам» состоит в том, что в качестве основных компонентов каждый набор должен содержать базовые ингредиенты, такие как овощи, фрукты, белки (мясо, рыба), а также крупы или бобовые. Эти продукты можно упаковать в отдельные консервные упаковки. В качестве дополнительных компонентов наборы могут включать различные добавки такие как специи, травы или соусы. Естественно, эти дополнительные ингредиенты должны быть безопасны для детей и подходить для их возраста.

В каждом отдельном наборе «сделай сам» можно предоставить карточки с простыми рецептами или идеями, как комбинировать ингредиенты.

Разнообразие наборов можно объединять, например, по общей концепции потребления (для завтрака, полдника и т.п.), либо по вкусовым сочетаниям или по общей тематике: «Фруктовые десерты» (яблочное пюре / кусочки, грушевое пюре / кусочки, йогурт или творог, или сливки и т.д.), «Итальянская кухня» (пюре из томатов, пюре из базилика, макаронные изделия / паста), набор «Мясное рагу» (куриное мясо различной степени измельчения в зависимости от возраста, зеленый горошек, морковь) плюс инструкция по приготовлению рагу. Можно компоновать в наборах упаковки с интересными вкусами и текстурами, например, сочетание сладких и соленых вкусов (тыква с морковью и яблоком). Можно создавать целые тематические линейки (например, «Приключения в лесу» с ягодами и орехами).

Наборы также следует разделять по возрастным категориям (например, для детей раннего возраста, детей дошкольного или школьного возраста).

При создании консервов–наборов «сделай сам» также необходимо учитывать вместимость упаковки для конкретных ингредиентов, кроме того это должна быть удобная общая упаковка, вмещающая упаковки с каждым составляющим ингредиентом. Возможно предусмотреть эко-дружественную упаковку, которая легко открывается и может быть переработана.

Консервированные наборы «сделай сам» должны нести образовательный аспект, который заключается во включении информации о питательных свойствах каждого ингредиента; советы по приготовлению и хранению продуктов; информацию о том, как можно адаптировать рецепты в зависимости от предпочтений ребенка. Составляя готовое блюдо родители или непосредственно сам ребенок учитывают индивидуальные вкусы, подбирая сбалансированные продукты. Совместное с ребенком «приготовление» блюда можно делать весело и интересно, и даже с пояснением ребенку важности потребления каждого ингредиента. Включение информации об питательных веществах ингредиентов, дает информацию родителям, например, о том, какие витамины и минеральные вещества получает их ребенок.

Не следует забывать, что при производстве консервов такого ассортимента должны обеспечиваться безопасность и качество – это приоритетные аспекты при разработке консервов для детей: использование только проверенных и безопасных ингредиентов, без добавления искусственных ароматизаторов, консервантов и красителей; тщательное тестирование на аллергенность и соответствие требованиям ТНПА для детского питания.

Для продвижения на рынке предлагаемого ассортимента консервов можно использовать социальные сети и блоги о родительстве для продвижения идеи и рецептов, подчеркивать преимущества наборов «сделай сам», такие как возможность контроля над ингредиентами и создание собственных уникальных блюд, учитывая личные предпочтения.

Таким образом, создание наборов «сделай сам» в консервах для детского питания может стать отличным способом вовлечь родителей в процесс приготовления пищи для своих детей, а также обеспечить их разнообразным и питательным рационом. Родители и дети совместно продумывают меню и продукты, что с чем сочетается, сбалансированность набора продуктов, учитывают внешний вид. Диапазон получаемых уже в домашних условиях продуктов значительно будет расширен. Наборы «сделай сам» позволяют проводить кулинарные эксперименты: можно потребителю предложить базовые наборы (например, овощное пюре), которые можно использовать как основу для домашних блюд; где родители могут добавлять свои ингредиенты.

Инновационные подходы к выбору ингредиентов, технологиям производства и контролю качества помогут обеспечить высокий уровень удовлетворенности потребителей и способствовать здоровому развитию подрастающего поколения. Разработка новых консервов для детского питания требует тщательного исследования и тестирования, чтобы обеспечить высокое качество и безопасность продуктов.

### **Список использованных источников**

1. Хатко, З. Н. Современные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания: учебное пособие для аспирантов по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии / З.Н. Хатко, Т.Б. Колотий – Майкоп : ФГБОУ ВПО «Майкопский государственный технологический университет», 2016. – 142 с.