

## ПОЛУЧЕНИЕ СОКОСОДЕРЖАЩИХ НАПИТКОВ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРЯНО-АРОМАТИЧЕСКОГО СЫРЬЯ

**Савчук А.С.**

**Научный руководитель – Назарова Ю.С., к.т.н., доцент**

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

Разработка напитков для детского питания с различной функциональной направленностью является одним из приоритетных направлений развития пищевой промышленности в рамках концепции государственной политики в области здорового питания. Многокомпонентные консервы из плодоовощного сырья обеспечивают детей сбалансированным питанием: ежедневным поступлением в организм ребенка основных пищевых компонентов – белков, жиров, углеводов, минералов, витаминов и других биологически активных веществ. Именно от этого зависит полноценное физическое развитие детей.

Многие производители детского питания прикладывают огромные усилия, чтобы сбалансировать полезное и агрессивное действие фруктов, содержащих кислоты. Как правило, это достигается за счет использования неких сортов [1].

Использование пряноароматического сырья в составе сокосодержащего напитка позволит получить новый продукт, обладающий высокими потребительскими характеристиками. В связи с этим, проведение работ, касающихся теоретических и экспериментальных исследований, направленных на получение сокосодержащих напитков для детского питания с пряноароматическим сырьем, является одной из актуальных задач, решение которой, позволит расширить ассортимент продукции Республики Беларусь.

В качестве объектов исследования были выбраны яблоки – как сырье для получения сокосодержащего напитка, пряности (корица) – для получения экстрактов.

Таблица 1 – Химический состав яблока и яблочного пюре

Показатель	Яблоко	Яблочное пюре
Массовая доля растворимых сухих веществ, %	11,0	10,8
Массовая доля титруемых кислот в пересчете на яблочную, %	0,78	0,75

В результате проведенных исследований было установлено, что яблочное пюре имеет достаточное высокое содержание растворимых сухих веществ (а значит сахаров и пектина) и незначительную кислотность, что делает возможным ее использование для изготовления сокосодержащих напитков для детского питания.

### **Список использованных источников**

1. Черепанова, А. В. Сокосодержащие напитки для детского питания /А. В. Черепанова, Н. А. Чугулькова // Пиво и напитки. – 2012. – №. 3. – С. 48–49.