

## **РАЗРАБОТКА НОВЫХ ВИДОВ ФРУКТОВОЙ ПАСТИЛЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СУПЕРФУДОВ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

**Зыскунова М.С.**

**Научные руководители – Цед Е.А., д.т.н., профессор, Волкова С.В., к.т.н., доцент  
Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий  
г. Могилев, Республика Беларусь**

Правильное питание детей – важная составляющая их гармоничного роста и развития. В условиях современной жизни, когда дети часто подвергаются воздействию стрессов, экологических факторов и несбалансированного рациона, особенно актуальным становится поиск для детей натуральных, вкусных и одновременно функциональных продуктов.

Одним из перспективных направлений в области детского питания является использование традиционных натуральных продуктов в новых формах, сочетающих питательную ценность и удобство потребления. Одним из таких продуктов является фруктовая пастила – концентрированный натуральный продукт, изготавливаемый без добавления сахара, консервантов и искусственных ароматизаторов. Фруктовая пастила является натуральной альтернативой промышленным сладостям, сочетающая в себе полезные свойства свежих ягод и фруктов. Особый интерес представляет использование в составе фруктовой пастилы так называемых «суперфудов» – продуктов с высоким содержанием витаминов, минералов, антиоксидантов, полифенолов, аминокислот и других полезных компонентов.

Актуальность данной работы обусловлена современными тенденциями развития пищевой промышленности, ориентированными на формирование здорового и сбалансированного питания, особенно в сегменте детских продуктов. Несмотря на активную популяризацию суперфудов, большинство продуктов с их использованием ориентировано преимущественно на взрослого потребителя, тогда как ассортимент детского питания с их использованием на отечественном рынке остается ограниченным. Кроме того, рацион детей часто характеризуется недостаточным потреблением витамина С, что повышает риск снижения иммунитета и развития различных заболеваний. Клюква и облепиха являются ценными источниками данного витамина, однако из-за своих органолептических особенностей, прежде всего повышенной кислотности, дети неохотно употребляют данные ягоды в свежем виде. Создание фруктовой пастилы на их основе позволит улучшить вкусовые характеристики продукта, повысить его потребительскую привлекательность для детей и тем самым решить проблему включения биологически ценных ягод в детский рацион.

Научная новизна данной работы заключается в комплексном исследовании возможности использования суперфудов отечественного происхождения – клюквы и облепихи – в технологии фруктовой пастилы для детского питания, а также в обосновании оптимальных режимов сушки, обеспечивающих сохранение биологически активных веществ. Практическая значимость исследования состоит в разработке и технологии новых рецептур производства фруктовой пастилы адаптированной к вкусовым предпочтениям детей.