

ОБОГАЩЕНИЕ ДЕТСКИХ КОНСЕРВОВ ОМЕГА-3 ЖИРНЫМИ КИСЛОТАМИ

**Тимофеева В.Н., Трилинская Е.А., Доброскок Л.П., Терехова Г.А.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Беларусь**

Специализированные продукты, предназначенные для детского питания, должны изготавливаться в условиях промышленного производства по рецептурам, обеспечивающим пищевую и биологическую ценность продукта в соответствии с медико-биологическими требованиями к продуктам для детей раннего возраста и технологиям, гарантирующим их высокое качество и безопасность.

Продукты прикорма для детей первого года жизни и старше широко представлены на отечественном рынке белорусскими и зарубежными производителями, однако консервы, обогащенные Омега-3 жирными кислотами, встречаются очень редко.

Значение Омега-3 жирных кислот для детей невозможно переоценить. Нарушение баланса жирных кислот может иметь функциональные последствия и предрасполагать к развитию различных заболеваний.

Жирные кислоты Омега-3 являются строительным материалом для сетчатки глаз и клеточных мембран головного мозга, что улучшает функционирование органов зрения и умственное развитие, оказывают положительное воздействие на формирование зубов, обеспечивают здоровое состояние волос, кожи.

Поэтому актуальным является расширение ассортимента продуктов для детей, за счет создания новых видов специализированных мясорастительных консервов, которые смогут обеспечить растущий организм физиологически необходимым уровнем пищевых веществ, в том числе и обогащенные Омега-3 жирными кислотами. Для Республики Беларусь применение рапсового масла и масла на основе рыбьего жира, как источника полиненасыщенных жирных кислот, является новым направлением.

Нами были разработаны четыре новых вида пюреобразных мясорастительных консервов, обогащенных добавкой, разрешенной к применению Минздравом, на основе рыбьего жира и выработаны опытные образцы детских консервов в лабораторных условиях.

Для оценки органолептических показателей пюре была составлена таблица с бальной характеристикой параметров (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус).

Исследовали содержание минеральных веществ, витаминов и физико-химические показатели готовых консервов. Разработанные консервы являются источниками минеральных веществ, витаминов, а также являются источником Омега – 3 жирных кислот. Выработанные консервы для детского питания по органолептическим и физико-химическим показателям соответствуют требованиям ГОСТ 16440 – 89.