

ПЮРЕОБРАЗНЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ НА ФРУКТОВОЙ И ОВОЩНОЙ ОСНОВЕ

Албул М.Д., Цыркунова Е.А., Гарбовская В.Е.

**Научный руководитель – Тимофеева В.Н., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Одним из важнейших факторов, способствующих гармоничному развитию здорового ребенка, является рациональное питание. Рациональное питание, отвечающее физиологическим потребностям организма, обеспечивает выносливость к различным неблагоприятным факторам, повышает иммунитет. Анализ фактического питания детей дошкольного и школьного возраста, показал, что содержание основных нутриентов в рационах ниже суточной физиологической потребности, причем наблюдается увеличение содержания жира и уменьшение содержания белков.

Продукты для детского питания должны обладать не только хорошими органолептическими показателями, гарантированными показателями качества и безопасности, но и обеспечивать детский организм полезными для здоровья микронутриентами, способствовать профилактике заболеваний, предупреждать алиментарно-зависимые патологии.

Технология производства консервированных продуктов для детского питания должна быть организована с максимальным сохранением биологически активных веществ, содержащихся в используемом сырье.

При обосновании выбора фруктов и овощей с целью повышения пищевой ценности детских консервированных продуктов, ориентировались на те микронутриенты, недостаток которых реально существует и широко распространен, кроме того, отсутствие которых опасно для здоровья детей раннего и дошкольного возраста. К таким нутриентам относятся витамин С, β -каротин, минеральные вещества (йод, железо, кальций, цинк).

Целью данной работы являлась разработка новых рецептур пюреобразных продуктов для питания детей раннего и дошкольного возраста на фруктовой и овощной основе профилактического назначения. Повышение содержания каротина в готовых продуктах производили за счет подбора сырьевых компонентов, содержащих натуральный β -каротин, для чего выбрали морковь, тыкву, облепиху определенных сортов. Производство пюреобразных консервированных продуктов для детского питания на фруктовой и овощной основе может быть организовано на специализированных перерабатывающих предприятиях, выпускающих детское питание, без установки дополнительного оборудования, что позволит расширить ассортимент продуктов детского питания профилактического назначения.