

## РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СТРАВ ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

**Череповська А.С., гр. ТХ-181-196-01**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **С.Л. Юрченко**  
Державний біотехнологічний університет

Повноцінне харчування дітей – важлива складова забезпечення їх здоров'я. Саме тому питання, які стосуються організації харчування дітей, є наразі актуальними. Здоров'я людини багато в чому визначається якістю її харчування в дитячому віці. Правильне харчування забезпечує нормальний фізичний розвиток дитини, попереджає виникнення різних захворювань.

Аналізуючи стан та зміни в дитячому харчуванні, уряд України затвердив нові норми та порядок організації харчування у закладах освіти. Такі зміни прийняті з метою врегулювання організації харчування дітей з огляду на принципи здорового харчування, приведення енергетичної цінності раціону, структури харчування до Норм фізіологічних потреб населення в основних харчових речовинах та енергії.

З вересня 2021 року у школах впровадили нове меню. Воно складається зі 160 страв і передбачає більш збалансований і різноманітний раціон учнів. З січня 2022 року садочки також перейшли на нове меню. Слід зазначити, що наразі на законодавчому рівні закріплено інтереси дітей з дієтичними потребами.

З урахуванням вищезазначеного, метою роботи є подальше розширення асортименту страв для дитячого харчування, а саме страв для дітей, які мають лактозну непереносимість. З кожним роком кількість людей з таким захворюванням збільшується, тому зростає потреба у спеціальному харчуванні. В якості об'єкту дослідження обрано страву з сиру кисломолочного, який є джерелом білка.

З метою можливості споживання даної групи страв у харчуванні дітей, які мають непереносимість лактози, а також оптимізації харчової та енергетичної цінності, пропонується використання у складі запіканок сиру кисломолочного безлактозного та банану, що дозволяє отримати кулінарну продукцію для певного сегменту споживачів, зменшити вміст цукру в страві та збагатити її корисними речовинами.

Проведені експериментальні дослідження дали змогу визначити оптимальний вміст рецептурних компонентів у складі запіканки з використанням сиру кисломолочного безлактозного.