

## **ДОСВІД ТА ПЕРСПЕКТИВИ СТВОРЕННЯ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ**

Вже у 80-і роки ХХ століття питання про створення м'ясних продуктів для дитячого харчування було досить актуальним та не залишалося поза увагою як науковців так і виробництва. Виготовлялись такі групи даної продукції як консерви м'ясні, напівфабрикати, готові до вживання шкільні сніданки, ковбасні, шинкові та кулінарні вироби. До складу названих продуктів крім м'ясної сировини входили манна чи рисова крупа, коров'яче молоко, кров яловича, субпродукти.

В наш час виробництво продуктів для дитячого харчування загалом, і м'ясних продуктів зокрема також не залишається поза увагою виробників. Протягом останніх п'яти років відмічається стабільно високий попит на варені ковбасні вироби, сосиски і сардельки традиційного асортименту для дітей. Вони користуються високим попитом незалежно від рівня доходів населення. На жаль, в нашій країні виробництво таких продуктів знаходиться на недостатньо високому рівні.

На ринку м'ясних продуктів для дитячого харчування відома продукція російського виробництва: консерви м'ясні «Яловичина», «Яловичина із серцем», «Яловичина із печінкою», «Яловичина зі свининою», «Півник», «Пюре куряче», «Здоров'я»; консерви м'ясо-рослинні «Яловичина з овочами та крупами», «Свинина з овочами та крупами», «М'ясо курчати з овочами та крупами». Ці консерви виготовлені із екологічно чистої м'ясної сировини молодих тварин, що виростили у спеціалізованих господарствах без застосування пестицидів та антибіотиків, відповідно до особливостей дитячого організму.

Крім традиційних ковбасних виробів для дитячого харчування виготовляються ковбасні вироби спеціального призначення, або збагачені компонентами, яких особливо потребує дитячий організм. Ними можуть бути ізоляти чи концентрати соєвих білків, харчова кров, поліненасичені жирні кислоти тощо.

Соеві білки широко застосовують у технології дитячих, лікувально-профілактичних та спеціалізованих продуктів для надання продукту функціональної спрямованості. При розробці цих продуктів використовують переважно соєвий концентрований чи ізольований білок. Російськими вченими були розроблені консерви для харчування дітей, що страждають на харчову алергію, анемію, целиакію «Пюре

м'ясне для дитячого, лікувального та профілактичного харчування», які виготовляють із свинини напівжирної з додаванням субпродуктів та соєвих білків.

Для корекції дефіциту заліза розроблені ковбаски «Карапуз», «Рум'яні щічки», «Печінкові», з використанням харчової крові та інших натуральних біологічно активних компонентів що призначені для корекції залізодефіцитних станів.

Заслуговує на увагу і новий м'ясний продукт, збагачений  $\omega_3$  поліненасиченими жирними кислотами, призначений для харчування дітей після 1 року у вигляді м'ясних фрикадельок кулястої форми масою 3-4 г, залитих бульйоном, розфасованих у скляні банки та стерилізованих. У якості джерела  $\omega_3$  ПНЖК використовувалась харчова добавка, що являє собою дезодоровану олію на основі риб'ячого жиру.

Розроблені технології сосисок (ковбасок) з використанням вторинної теплової обробки (пастеризації або стерилізації) та герметичної упаковки, що гарантують мікробіологічну безпеку протягом тривалого зберігання. Такі продукти призначені для харчування дітей старших за 1,5 року. Асортимент пастеризованих ковбасок включає найменування «Апетитки», «Малиш», «Малютка»; стерилізованих – «Сосиски з яловичини», «Сосиски з яловичини вітамінізовані», «Сосиски з курчати».

Таким чином, виготовлення ковбасних виробів для дитячого харчування є перспективним напрямком для розширення традиційного асортименту ковбасної продукції. Орієнтуючись на роботу, що проводиться в сусідніх країнах, національним виробникам слід звернути увагу на цей перспективний сегмент. Зокрема, важливими є розробка рецептур ковбасних виробів для дитячого харчування із врахуванням особливих потреб дитячого організму. Наприклад, відомо, що кожна четверта-п'ята дитина страждає від алергічних проявів, при цьому харчова алергія реєструється у 7% дітей. Враховуючи, що першочергову роль у розвитку алергічних реакцій у дітей відіграють алергени білків коров'ячого молока, які є у складі практично всіх ковбасних виробів, що рекомендовані для дитячого харчування, слід вводити до їх рецептур інші компоненти, що замінювали б молоко і не були алергенами. Це можуть бути рослинні білки, зокрема побічні продукти олійно-жирової промисловості – шроти та макухи соняшника, ріпака тощо. При належній обробці введення їх до складу м'ясної продукції забезпечує високу харчову та біологічну цінність і не викликає алергічних проявів.