

Л.Ю. Філіпова (ВП НУБіП України «НДП стандартизації і технологій екобезпечної та органічної продукції», Одеса)

Л.І. Зубарева (ВП НУБіП України «НДП стандартизації і технологій екобезпечної та органічної продукції», Одеса)

О.М. Невесела (ВП НУБіП України «НДП стандартизації і технологій екобезпечної та органічної продукції», Одеса)

НАУКОВІ АСПЕКТИ РОЗРОБЛЕННЯ КОМПЛЕКСНОЇ СИСТЕМИ ОЦІНКИ ЯКОСТІ КОНСЕРВОВАНИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

В останні роки на внутрішньому продовольчому ринку спостерігається стійка тенденція реалізації неякісної, фальсифікованої харчової продукції, як за критеріями безпечності, так і поживної цінності.

Особливо гостро це стосується продукції для харчування дітей раннього віку, яка відповідно до вітчизняного законодавства, враховуючи її роль у формуванні нормального фізіологічного розвитку дитини, віднесена до категорії спеціальної продукції.

Згідно з чинними національними стандартами на консервовані продукти для дитячого харчування більше ніж 200 назв продуктів характеризуються багатоконпонентним складом (від 3 до 7 компонентів), включаючи, окрім овочів і фруктів, молочні, м'ясні, та зернові компоненти. Окрім цього, багатоконпонентні продукти, які призначені для дієтичного харчування (більше 25 найменувань), виготовляють з додаванням харчових дієтичних добавок.

У разі виробництва багатоконпонентних пюре, є вірогідність фальсифікації складу продукції – введення структуроутворювачів, окрім пектину, крохмалю, альгінатів, харчової клітковини, які у дозволених кількостях допускаються до використання. Однак, нерегламентоване їх використання як і фальсифікація рецептур стає умовною загрозою для здоров'я дитини та обумовлює необхідність створення ефективної системи контролю цієї групи продукції.

Метою досліджень було розроблення системи оцінки, яка б забезпечувала комплексність та оперативність контролю та моніторинг якості продукції безпосередньо в умовах виробництва або у процесі реалізації продукції.

Вихідними вимогами до обґрунтування номенклатури показників для оцінки натуральності продуктів дитячого харчування визначено складові характеристичних параметрів продукту, фальсифікація яких істотно змінює призначеність, функціональні властивості продукту та призводить до негативних наслідків для здоров'я дитини згідно з чинними нормативними документами (ДСТУ 4084–2001, ДСТУ 4085–2001).

Продукти з молочними, м'ясними компонентами належать до

білковісних продуктів з нормованим вмістом масових часток білка не менше ніж 2%, та жиру не більше ніж 4%, продукти з фруктозою або сорбітою, або фруктоолігосахаридами, або пектином, або альгінатом натрію (від 3 до 5% дієтичної добавки) – для дієтичного харчування.

Сучасна система контролю молочних продуктів, оцінки їх натуральності та результати власних досліджень визначають доцільність включення показника амінокислотного скору – кількість та співвідношення замісних та незамісних амінокислот до комплексної системи оцінки натуральності консервованих продуктів з молочними, рослинними та м'ясними компонентами.

Іншими показниками, які характеризують натуральність молочного компоненту є складова вуглеводів молока – лактоза (молочний цукор) та продукти її гідролізу (глюкоза та галактоза).

Доцільно включення до складу контрольованих показників для продукції з молочними та м'ясними компонентами показника жирнокислотного складу – відповідний для молочного або рослинного компоненту вміст насичених та поліненасичених жирних кислот, обумовлює органолептичні властивості та біологічну цінність продуктів.

Рівні вмісту білка, жиру, вуглеводів, а також мінеральний та вітамінний склад продуктів складають систему оцінки його харчової цінності, яка повинна дати виключну характеристику продукту, встановити відповідність рецептур та технологій виготовлення.

Нами розглянута можливість використання критерію «харчова цінність» в якості уніфікованої характеристики продуктів – складової для формування системи оцінки натуральності, яка повинна бути доповнена індивідуальними для різних груп продуктів характеристиками – складом та співвідношенням амінокислот, жирнокислотним складом, вмістом лактози, галактози та глюкози.

Включення дієтичних добавок до рецептур дієтичних продуктів потребує жорсткого контролю за рівнем їх вмісту: як недовкладення, заміна добавки, так і її передозування можуть нанести значної шкоди здоров'ю дитини.

За результатами проведених наукових досліджень доопрацьовано проекти національних стандартів на продукти дитячого та дієтичного харчування в частині розширення номенклатури показників якості продукції для оцінки її натуральності, розроблені, стандартизовані окремі методи та методики контролю показників натуральності харчових продуктів та методичні рекомендації з оцінки натуральності консервованих продуктів для дитячого харчування, в яких узагальнено результати обґрунтування критеріїв та методів визначення натуральності, виявлення фальсифікацій цих продуктів.