

ПОШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСОПРОДУКТІВ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

Большакова В.А., к.т.н., доцент; Ільченко А.І., студентка;
Матвійчук Н.М., студент
(ДБТУ, м. Харків, Україна)

Products for baby food must meet certain requirements, so the search for safe raw ingredients is an important aspect in the development of new types of meat products for children.

Харчові продукти для дітей повинні відповідати таким вимогам: наявність вітамінів і мікроелементів в широкому діапазоні для поліпшення фізіологічних функцій організму; використання сировини виключно натурального походження; стабілізація всіх якісних показників сировини і готових виробів; дотримання підвищених мікробіологічних і гігієнічних вимог; дотримання вимог збалансованого харчування відповідно до фізіологічного стану дитячого організму певної вікової групи.

Згідно рекомендаціям педіатрів, у раціоні дитини, починаючи з 6-7 мес, повинні бути присутніми м'ясо і м'ясопродукти необхідні для харчування дітей всіх віків, зокрема дітей першого року життя.

Продукти дитячого харчування на м'ясній основі підрозділяються на три основні групи: спеціалізовані продукти дитячого харчування, зокрема продукти прикорму на м'ясній основі; спеціалізовані продукти для лікувального живлення хворих дітей; продукти для дітей дошкільного, шкільного віку і підлітків.

Картопля - продукт з надзвичайно низьким рівнем ризику алергічних реакцій, що пояснює низьку алергійність клітковини і крохмалю, здобутих з нього. Це натуральний продукт, який може використовуватися при виробництві продуктів дитячого та спеціального призначення. Картопля є альтернативним джерелом крохмалю, клітковини і білка. Найбільш важлива властивість картопляної клітковини - підвищена здатність зв'язувати вологу. Здатність абсорбувати воду залежить від зовнішніх умов. Так, якщо «суміш» води і клітковини піддати механічній обробці, вага гідратованої клітковини може перевищити її власну вагу в 25-30 разів. Вологоутримуюча здатність картопляної клітковини збільшується з підвищенням температури, унаслідок чого «суміш» води і клітковини рекомендується підігріти і заварити.

Картопляна клітковина - дуже стійкий інгредієнт, який витримує низькі показники рН, стерилізацію, а також вплив низьких температур. Іншою важливою властивістю картопляної клітковини є здатність добре емульгувати жир. Це широко використовується при приготуванні водно-жирових емульсій для використання їх у виробництві різних ковбас (1:8:8 – клітковина : вода : жир). Використання картопляної клітковини в ковбасах вареного типу дозволяє поліпшити якість виробів. Крім того, збільшується вихід готового продукту, знижується ефект синерезису в продуктах, упакованих вакуумом, а також зменшуються втрати при термічній обробці ковбас.