

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

Семененко Т.С., студ. 3 курсу

Науковий керівник – канд. техн. наук, ст. викл. А.А. Менчинська
Національний університет біоресурсів та природокористування України

Від харчування залежить ріст, фізичний і психічний розвиток дитячого організму, його стійкість до різних захворювань і шкідливих факторів навколишнього середовища. На сьогоднішній день асортимент продуктів для харчування дітей, не в повній мірі задовольняє потреби споживачів. На вітчизняному ринку дана асортиментна група представлена в основному сухими молочними сумішами, фруктовими пюреподібними консервами і соками. М'ясні, овочево-м'ясні або рибно-овочеві консерви для дитячого харчування в Україні не виготовляються, тому їх асортимент обмежується продукцією виключно зарубіжних фірм. У європейських країнах високим попитом користується консервована овочево-рибна продукція типу «пюре», «фаршу», «пудингу», «суфле». Враховуючи зарубіжний досвід і популярність цих продуктів, перспективними є інноваційні технології продуктів для харчування дітей різних вікових груп на основі рибної і рослинної сировини.

Риба є цінною сировиною, що містить білки з незамінними амінокислотами, ліпіди з високим вмістом біологічно ефективних поліненасичених жирних кислот, вітаміни, макро- і мікроелементи. Рибні продукти легко засвоюються дитячим організмом. З метою підвищення органолептичних показників, збагачення вітамінного і мінерального складу готової продукції доцільно компонувати рибну сировину з овочевими компонентами.

У разі виготовлення продуктів для дитячого харчування необхідно враховувати фізіологічні потреби дитячого організму у незамінних факторах харчування, вимоги до якості і безпечності сировини та готової продукції, особливості технологічних процесів.

З урахуванням зазначених факторів, удосконалено технологію рибного пудингу для дитячого харчування. В якості найбільш адекватних видів рибної сировини обрано хек, минтай. З овочевих компонентів до рецептури включено кабачок та гарбуз. Нові пудинги мають високі органолептичні показники, підвищену харчову, біологічну цінність, відповідають вимогам якості та безпечності до продуктів для дитячого харчування.