## Консервы растительно-мясные со сниженным содержанием фенилаланина

Т. КУСОНСКАЯ; С. ГОРДЫНЕЦ, кандидат сельскохозяйственных наук РУП «Институт мясо-молочной промышленности», г. Минск

Фенилкетонурия (ФКУ) — тяжелое наследственное заболевание, которое характеризуется, главным образом, поражением нервной системы. Частота этого заболевания среди новорожденных, по данным массового скрининга, в различных странах составляет в среднем 1:10 000.

Главным способом лечения ФКУ является диетотерапия, ограничивающая поступление в организм пищевого белка и фенилаланина до минимальной возрастной потребности. Сразу после подтверждения диагноза необходимо начать незамедлительное, но постепенное

(в течение трех дней) исключение из питания больного высокобелковых продуктов питания, заменяя их малобелковыми.

В рамках выполнения Республиканской программы «Детское питание» на 2011-2015 годы специалистами РУП «Институт мясо-молочной промышленности» проводятся исследования по разработке ассортимента растительно-мясных консервов со сниженным содержанием фенилаланина, предназначенных для питания больных ФКУ. В ходе научно-исследовательской работы установлено, что специализированные консервы со сниженным содержанием фенилаланина должны иметь не более 2,0-2,5 г белка и 150,0-200,0 мг фенилаланина в 100,0 г готового продукта.

В качестве мясного сырья для изготовления растительномясных консервов целесообразно использовать жирную свинину, так как в ней содержится наименьшее количество белка (10,2 г и 510,0 мг фенилаланина в 100,0 г), и жирную говядину (10,0 г белка и 500 мг фенилаланина в 100,0 г).

Также в рецептуры включены сливочное масло (30 мг/100 г

фенилаланина) и растительные компоненты с наименьшим количеством фенилаланина (морковь — 65 мг/100 г, картофель — 100 мг/100 г, лук - 85 мг/100 г,рис -350 мг/100 г).

Разработка ассортимента растительно-мясных консервов со сниженным содержанием фенилаланина позволит расширить спектр продуктов функциональной направленности, обеспечивающих полноценный рацион для людей, нуждающихся в специализированном питании. 🖾

Т. Кусонская, С. Гордынец. Консервы растительно-мясные с пониженным содержанием фенилаланина