

# БЕЗ КІСЛАГА І САЛОДКАГА

## СОКІ ДЛЯ ДАШКОЛЬНІКАЎ І ШКОЛЬНІКАЎ ЗГОДНА З НОВЫМ СТАНДАРТАМ

**Сёння на прылаўках магазінаў можна ўбачыць сапраўды шырокі асартымент сокавай прадукцыі. Таму цалкам відавочна, што перад патэнцыйным пакупніком паўстане дылема: як правільна выбраць сок,**

**багаты на карысныя рэчывы, якія так неабходны нашаму арганізму? Упэўнена, гэтае пытанне хвалюе многіх, асабліва тады, калі справа датычыцца куплі вышэйназванай прадукцыі для дзяцей.**

Так, у нашай краіне з 1 ліпеня 2014 года ўпершыню будзе ўведзены дзяржаўны стандарт на сокавую прадукцыю для харчавання дзяцей дашкольнага і школьнага ўзросту — СТБ 2346–2013 «Кансервы. Сокавая прадукцыя для дзіцячага харчавання для дзяцей дашкольнага і школьнага ўзросту. Агульныя тэхнічныя ўмовы». Дакумент распрацаваны спецыялістамі Навукова-практычнага цэнтру Нацыянальнай акадэміі навук Беларусі па харчаванні. Распрацаваны стандарт створыць умовы для арганізацыі ў Рэспубліцы Беларусь вытворчасці высака якаснай прадукцыі, пашырэння рынкаў рэалізацыі, паляпшэння харчавання дзяцей дашкольнага і школьнага ўзросту, — тлумачыць намеснік начальніка аддзела тэхналогій кансервавання харчовых прадуктаў гэтай установы Дзіяна Сафронава. — Новы стандарт улічвае патрабаванні тэхнічных рэгламентаў Мытнага саюза, а таксама міжнародныя патрабаванні.

Разам з тым, варта разумець, што тыя патрабаванні, якія прад'яўляюцца да сокавай прадукцыі для дашкольнага і школьнага, адрозніваюцца ад патрабаванняў да сокавай прадукцыі агульнага прызначэння і для дзяцей ранняга ўзросту (да 3 гадоў).

### Чым жа адрозніваюцца гэтыя катэгорыі?

✓ Колькасць вугляводаў у фруктовай і фруктова-агародніннай сокавай прадукцыі для дзяцей ранняга, дашкольнага і школьнага ўзросту не павінна быць больш чым 16%, у агародніннай і агародніна-фруктовай — 11%. У сокавай жа прадукцыі агульнага прызначэння адсутнічаюць патрабаванні па абмежаванні колькасці вугляводаў.

✓ У нектарах і соках змяшчальных напітках, прызначаных для дзіцячага харчавання, колькасць дабаўленага цукру не павінна перавышаць 10%, у морсах гэты паказчык складае 12%.

✓ Кіслотнасць у прадукцыі для дзяцей ранняга ўзросту павінна складаць не больш за 0,8%, для дашкольна-



нага і школьнага ўзросту такі паказчык прадугледжвае не больш за 1,3%. А вось для сокавай прадукцыі агульнага прызначэння патрабаванні па гэтым паказчыку адсутнічаюць.

✓ Наяўнасць хларыдаў у агароднінных соках з дабаўленнем кухоннай солі для дзяцей ранняга ўзросту не павінна перавышаць 0,4%, для дзяцей дашкольнага і школьнага ўзросту — 0,6%. Што датычыцца агародніннай сокавай прадукцыі агульнага прызначэння, абмежаванняў па хларыдзе няма.

У адпаведнасці з патрабаваннямі стандарту, сокавая прадукцыя вырабляецца наступных відаў: сок прамога адціскання, адноўлены сок, нектар, сокахмяшчальны напітак і морс.

Дарэчы, сок прамога адціскання атрымліваюць шляхам механічнай апрацоўкі непасрэдна свежых або замарожаных садавіны ці агародніны. Адноўлены сок — спосабам аднаўлення канцэнтраванага соку пітной вадой у суадносінах, якія забяспечваюць захаванне арганалептчных, фізіка-хімічных уласцівасцяў і харчовай каштоўнасці сокаў з аналагічных садавіны і агародніны, з дабаўленнем або без дабаўлення сокаў прамога адціскання, пюрэ.

Нектары вырабляюць з аднаго віду соку і (або) пюрэ або змяшанымі з двух і больш відаў садавіны (агародніны) з дабаўленнем цукру і пітной вады, у якім аб'ёмная доля соку і (або) пюрэ павінна быць не ніжэй за ўстаноўлены стандарт узровень. Дарэчы, для яблычнага нектару

мінімальная аб'ёмная доля соку або пюрэ складае 50%, клубнічнага — 40%, слівавага — 30%, чарнічнага — 25%, таматнага — 50%, маркоўнага — 25% і г.д.

Сокахмяшчальны напітак атрымліваюць шляхам змешвання соку і (або) пюрэ з пітной вадой, цукрам, з аб'ёмнай доляй соку і (або) пюрэ не менш за 10%.

Морс для дзіцячага харчавання для дзяцей дашкольнага і школьнага ўзросту атрымліваюць з ягад шляхам здабывання з іх соку або пюрэ з дабаўленнем пітной вады, цукру, з аб'ёмнай доляй ягаднага соку і (або) пюрэ не менш за 15%.

Таксама да дадатковых фізіка-хімічных паказчыкаў, якія забяспечваюць кантроль якасці выкарыстанай расліннай сыравіны, адносяць немалаважныя паказчыкі па вызначэнні масавых канцэнтрацый D- і L-малочнай і вочатнай кіслоты.

Адказваючы на пытанні, аб дадатковых патрабаваннях, якія знайшлі адлюстраванне ў дакуменце, Дзіяна Сафронава патлумачыла, што пры выбабе сокавай прадукцыі для дзіцячага харчавання для дзяцей дашкольнага і школьнага ўзросту не дапускаецца выкарыстанне дыфузіяльных канцэнтраваных сокаў, падсалоджвальнікаў, ароматызатараў і фарбавальнікаў (акрамя натуральных у напітках), кансервантаў, сыравіны, якая змяшчае геннамадыфікаваныя арганізмы, і паўфабрыкатаў, вырабленых з гэтай сыравіны.

**Дар'я ШОЦІК**