

## А ваши дзеці любяць кефір?



Дзіцячае харчаванне ў крамах  
абсалютна бяспечнае

Дзіцячае харчаванне, якое мы сёння  
бачым на паліцах у крамах, — як айчыннай,  
так і замежнай вытворчасці — абсалютна  
бяспечнае

Айчыннае — да таго ж і якаснае.  
Спецыялісты рэкамендуюць звяртаць на яго  
асаблівую ўвагу — часцей набываць, даваць  
сваім дзецям і нават ужываць самім. І вось  
чаму...

У новых цэхах выпускаюцца сёння вадкія і пастападобныя малочныя прадукты на ваўкавыскім «Беллакте», кансервы на мясной аснове — на Аршанскім мясакансервавым камбінаце. «Беллакт», дарэчы, мае поўную лінейку сухога дзіцячага харчавання для кармлення дзяцей ранняга ўзросту, у тым ліку лячэбныя і прафілактычныя сумесі і прадукты прыкорму. Асартымент сухога дзіцячага харчавання з улікам расфасоўкі і ўпакоўкі налічвае 65 найменняў, 22 з якіх — кашы.

Рэканструяваны ў папярэднія гады і цэхі па вытворчасці прадуктаў для дзіцячага харчавання на «Малочных прадуктах» і «Мазырскіх малочных прадуктах». У крамах дзякуючы гэтаму цяпер можна адшукаць самы шырокі асартымент таго ж стэрылізаванага малака (з лактулозай, прэбіётыкамі і г. д.), кефір, біякефір, біфітат, біфідабакт, ёгурты, тварог і тварожныя вырабы... Прадукцыю для дашкольнікаў і школьнікаў вырабляюць практычна ўсе «натуральна-малочныя вытворцы».

У краіне створаны такія вытворчыя магутнасці, якія дазваляюць забяспечыць патрэбы ў малочным, мясным і садаагароднінным дзіцячым харчаванні. Апошнія вырабляюць двое вытворцаў, якія ўваходзяць у склад канцэрна «Белдзяржхарчпрам», а таксама двое прыватнікаў. Удзельная вага айчыннага дзіцячага харчавання ў агульным аб'ёме спажывання складае 85 працэнтаў. Асартыментны пералік налічвае каля 600 найменняў. Гэта мана- і шматкампанентнае пюрэ з цукрам, з паніжанай колькасцю цукру і без яго, з дабаўленнем малака, вяршкоў, масла, тварагу, ёгурту, з крупамі — маннай, аўсянай, грэчкай, рысавай, кукурузнай, гэта сокі і нектары, пюрэ і сокавая прадукцыя з выкарыстаннем трапічных і субтрапічных пладоў, а таксама сокі, узбагачаныя вітамінамі, фруктова-малочныя кактэйлі, морсы, сокі прамога адціскання... Усё беларускае садаагародніннае дзіцячае харчаванне з'яўляецца натуральным — не змяшчае ароматызатараў, фарбавальнікаў, загушчальнікаў.

Паводле слоў начальніка аддзела кансервавай галіны ўпраўлення каардынацыі і развіцця цукровай і кансервавай галін Беларускага дзяржаўнага канцэрна харчовай прамысловасці «Белдзяржхарчпрам» Алены АНДРЭЕВАЙ, у арганізацыях канцэрна забяспечваецца поўны цыкл вытворчасці — ад нарыхтоўкі і перапрацоўкі свежай сыравіны да выпуску гатовай прадукцыі. Акрамя таго, для падтрымання асартыментнай лінейкі на працягу года ў гэтых арганізацыях устаноўлены лініі па вытворчасці пюрэ-паўфабрыката асартычнага кансервавання. Для забеспячэння перапрацоўчых вытворчасцяў сыравінай з зададзенымі паказчыкамі ААТ «Гама смаку» стварыла ўласную сыравінную зону па вырошчванні пладоў і ягад. «Маларыцкі кансерваагароднінасушыльны камбінат» для аказання вытворцам сельскагаспадарчай прадукцыі паслуг у пасадцы і ўборцы ўраджаю набыў сельскагаспадарчую тэхніку. Прыватныя кампаніі не маюць абсталявання па перапрацоўцы свежай сыравіны,

выпускаюць дзіцячае харчаванне з пакупных айчынных і імпортных пюрэ-паўфабрыкатаў і канцэнтраваных сокаў...

Аршанскі мясакансервавы камбінат пашырае пералік прадукцыі спецыялізаванага прызначэння для хворых з фенілкетанурыяй і цэліякіяй. Вараная каўбаса без глютену для хворых на цэліякію выпускаецца не толькі ў Оршы, але і ў Мінску. Такая прадукцыя, дарэчы, можа выкарыстоўвацца ў харчаванні і здравых, бо яна не змяшчае ароматызатараў, фарбавальнікаў і іншых «лішніх» кампанентаў.

Для дашкольнікаў і школьнікаў распрацаваны цэлы шэраг стандартаў на каўбасныя вырабы і сасіскі, якія могуць узбагачацца вітамінамі, мікраэлементамі, харчовымі валокнамі. Ёсць стандарт і на паўфабрыкаты рубленыя — катлеты, шніцалі, біточкі, біфштэкс, якія таксама могуць вырабляцца з узбагачэннем.

— Нам хацелася б, каб дашкольныя і школьныя ўстановы забяспечваліся сёння прадуктамі прамысловай вытворчасці — як каўбаснымі вырабамі, так і паўфабрыкатамі рубленымі, якія вырабляюцца па стандартах, але не пастаўляюцца на камбінаты школьнага харчавання, — адзначае загадчык аддзела тэхналогій мясных прадуктаў Інстытута мяса-малочнай прамысловасці НАН Беларусі Святлана ГАРДЫНЕЦ. — Вопыт такі, праўда, быў: аршанскі камбінат пастаўляў сваю прадукцыю ў тры школы, дзеці давалі ёй самыя станоўчыя ацэнкі. Аднак пакуль гэты кірунак на атрымаў належнага развіцця, прадпрыемствы не так моцна зацікаўлены ў павелічэнні аб'ёмаў прадукцыі, вырабленай па адпаведным стандарце.

У інстытуце тым часам працягваецца работа над стварэннем лінейкі мясных прадуктаў з паніжанай колькасцю солі. На змену завышаным лічбам солі павінны прыйсці духмяныя кампазіцыі з выкарыстаннем спецыяльных, зялёных, якія зніжаюць сальную адчувальнасць. Ужо ў наступным годзе прадпрыемствы павінны атрымаць такія рэцэптуры і пачаць выпуск менш салёнай прадукцыі.

Больш за 20 гадоў у краіне існуе ўласная калекцыя малочнакіслых мікраарганізмаў — біфідабактэрыяў і прабіётыкаў, чыя карысць клінічна даказана і на аснове якіх былі распрацаваны тэхналогіі для дзіцячых біяпрадуктаў. Іх рэгулярнае ўжыванне нармалізуе мікрафлору кішэчніка. Гэта, напрыклад, «Лісавета» — з павышанай колькасцю бялкоў. Такіх распрацовак дастаткова, аднак прадпрыемствы, якія іх вырабляюць, не могуць сабе дазволіць агрэсіўную маркетынгавую палітыку. Адсюль нізкі попыт, а следам — і невялікія аб'ёмы вырабу.

— У міністэрствы адукацыі і аховы здароўя мы плануем накіраваць пералік мясных і малочных прадуктаў для ўключэння ў рацыён харчавання ў арганізаваных калектывах, — кажа загадчык аддзела біятэхналогій Інстытута мяса-малочнай прамысловасці НАН Беларусі Наталля ЖАБАНОС. — Сёння дзейнічае досыць сціплы пералік тых жа малочных прадуктаў — гэта ўсяго тры пазіцыі: малако стэрылізаванае, кефір дзіцячы ды ёгурт. Як быццам, нарматыўна не апраўдана ўводзіць у рацыён штосьці іншае. Дарэчы, мы павінны звярнуць увагу на тое, што далёка не ў кожнай сям'і дзеці ўжываюць той жа кефір — настолькі яны прызвычаліся да салодкага смаку. Між тым любому арганізму, тым больш дзіцячаму, вельмі неабходны прадукты з біфідабактэрыямі, пра- і прэбіётыкамі. Той жа інулін дапамагае засваенню кальцыю — можна сказаць, замяняе вітамін Д, дэфіцыт якога застаецца актуальнай праблемай для нас...

### Дзе вітаміны?

Гатовае дзіцячае харчаванне — айчыннае і імпартнае — павінна адпавядаць нарматыўным дакументам па цэлым шэрагу паказчыкаў бяспекі і мікрабіялогіі. Правяраецца таксама якасць ажыццяўлення тэхналагічнага працэсу.

Як паведамляюць у Рэспубліканскім кантрольна-выпрабавальным комплексе па якасці і бяспецы прадуктаў харчавання Навукова-практычнага цэнтра НАН Беларусі па харчаванні, айчынная прадукцыя цалкам адпавядае ўстаноўленым нормам не толькі бяспекі, але і якасці. А вось пастаянны маніторынг імпортнага дзіцячага харчавання часам выяўляе неадпаведнасці таго, што ўказана на этыкетцы. Каля 20 працэнтаў завезеных у краіну фруктовых і гароднінных кансерваў, сокаў, пюрэ не адпавядаюць, на жаль, заяўленай на этыкетцы колькасці вітамінаў. Мяркуецца, што вытворцы ўсё яшчэ карыстаюцца састарэлымі даведнікамі па саставе сыравіны. Па харчовых дабаўках, фарбавальніках, ароматызатарах, кансервантах парушэнняў не выяўляецца. Адпавядаюць норме колькасць лімоннай і яблычнай кіслот і іншых паказчыкаў, якія характарызуюць натуральнасць прадукту.

Цукар, соль, тлушч у дзіцячым харчаванні — абавязкова ў меншай колькасці. Што да цукру ў тых жа соках, то ў фруктовых ён не дадаецца наогул. Мінімальнае падсалоджванне дапускаецца ў фруктова-гароднінных, гароднінных і гароднінна-фруктовых. Сокі з агародніны ў нас чамусьці не карыстаюцца вялікім попытам, хоць ва ўсім свеце выпускаецца вялікі асартымент, у тым ліку шматкампанентных, з дадаваннем нават зяленіва — кропу, пятрушкі. Распрацоўваюцца такія рэцэптуры і ў нас.