

Вкусное — детям

В системе образования был проведен эксперимент по улучшению питания детей и по расширению и оптимизации ассортимента продукции в школьных столовых. В этой работе активное участие принимал Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию.



Благодаря его разработкам, сегодня более 80% представленной в магазинах продукции для детского питания изготовлено отечественными производителями. Детский ассортимент включает мясную и молочную продукцию, кисломолочные продукты, хлебобулочные и кондитерские изделия. Также на прилавках магазинов — разнообразная соковая продукция, консервы и пюре на основе овощей и фруктов и многое другое.

Заместитель генерального директора НПЦ Национальной академии наук по продовольствию кандидат технических наук Дмитрий Зайченко рассказал, что одним из направлений работы центра является разработка технологий производства специализированных пищевых продуктов питания для детей разных возрастов в промышленных масштабах. Особенностью производства этих продуктов является применение повышенных требований к самому производственному процессу и особенно к сырьевым компонентам продукции. К сырью предъявляются наиболее жесткие требования, особенно к содержанию в нем нитритов и нитратов, которых должно быть в 10 раз меньше, чем в обычной продукции. При производстве продуктов питания для детей применяются щадящие режимы обработки овощей и фруктов. Согласно действующей нормативной базе, во фруктово-овощной соковой продукции содержание углеводов должно составлять не более 16%, добавленного сахара — не более 10%, а в сокосодержащих напитках и морсах — не более 12% сахара. Относительно соковой продукции для детского питания есть требования и по ограничению кислотности. Важно то, что осуществляется дополнительный контроль качества по определенным показателям других компонентов, в том числе контролируется концентрация молочной, уксусной и других кислот, которые накапливаются в процессе длительного хранения сырья.

При производстве овощных консервов, предназначенных для детского питания, нельзя применять жгучие пряности, такие как перец, хрен, горчица. Запрещены к применению и различные ароматизаторы, подсластители, консерванты. Генетически модифицированное сырье и полуфабрикаты, изготовленные из этого сырья, также нельзя использовать. В консервах для детского питания должно быть повышенное содержание кальция, магния, железа, каротина, витамина С и других полезных элементов.

ценности с максимальным сохранением полезных свойств свежего сырья.

— Сейчас идет разработка новой продукции, в том числе различных фруктовых соусов, пюре на основе фруктов с добавлением пряностей, а также десертных коктейлей. В следующем году планируется выйти на производственные испытания этой продукции. Что касается кондитерских изделий, то в структуре центра есть отдел, где ведется разработка целого ряда хлебоу-

лочной и кондитерской продукции, предназначенной для детского питания, в том числе с пониженным содержанием сахара. Центр тесно сотрудничает со всеми отечественными предприятиями кондитерской промышленности. Они выпускают продукцию, обогащенную витаминами, продукцию, в которой сахар заменен яблочным

питания является республиканский конкурс "Хрустальное яблоко", который проводится Научно-практическим центром Национальной академии наук Беларуси по продовольствию и концерном "Белгоспищепром". В этом конкурсе предприятия представляют свою продукцию, в том числе и для детского питания. Оценка качества проходит в

При производстве продуктов питания для детей применяются щадящие режимы обработки овощей и фруктов. Согласно действующей нормативной базе, во фруктово-овощной соковой продукции содержание углеводов должно составлять не более 16%, добавленного сахара — не более 10%, а в сокосодержащих напитках и морсах — не более 12% сахара.

соком, а также внесены дополнительные пищевые волокна. В состав жирового ингредиента обязательно входят сливочное и рапсовое масло, где соотношение ненасыщенных жирных кислот омега-3 и омега-6 жирных кислот наиболее оптимально для организма, — отметил Дмитрий Зайченко.

Мясо-молочное направление также активно развивается с учетом потребностей детского питания. Уже прошли апробацию в школьном питании и получили одобрение школьников пельмени, детские сосиски и йогурты. Кстати, на недавнем Фестивале науки была проведена дегустация хлебоу-лочной продукции, которая была представлена посетителям в игровой форме и подтвердила ее спрос среди школьников.

— Центр тесно сотрудничает со всеми государственными предприятиями кон-

режиме закрытой дегустации, при которой образцы кодируются и представляются без упаковочной тары, что обеспечивает наиболее объективное оценивание. Например, по результатам прошлых лет приз "Хрустальное яблоко" получил овощной соус "Антошка" производства Быховского консервного завода. Также такой приз получил за огурцы консервированные, соус томатный "Сказка" Ляховичский консервный завод. За сок яблочный прямого отжима, нектар яблочный с мякотью победителем стал Толочинский консервный завод, который, кстати, приготовил свою продукцию из сырья, выращенного в саду завода. В этом году заветный приз получил Столбцовский филиал Городейского сахарного комбината за сок из яблок, банана и клубники для детей, — сообщил заместитель генерального директора.

Работает НПЦ и над решением вопроса, как заменить рыбу, которая является важным элементом питания для детей, но не всегда им нравится. Сейчас ведется научно-исследовательская работа по анализу микронутриентного состава рыбной продукции, чтобы в дальнейшем сформировать заменители или аналоги рыбы, которые имели бы те же полезные свойства.

Как отметил Дмитрий Зайченко, чтобы производить продукцию для детей, ведется дополнительный контроль за производством. Надпись на продукции о том, что это детское питание, предполагает много этапов по подтверждению сырьевых компонентов, соответствия всем требованиям производственного процесса, одобрения в Министерстве здравоохранения. После прохождения всех этих этапов продукция получает соответствующий сертификат и наносится надпись на упаковке, что продукция предназначена для детского питания. Сейчас центр работает над созданием методики выявления фальсифицированной соковой продукции. Некоторые недобросовестные производители, к сожалению, занимаются ее подделкой.