



ISSN 0207 - 9224

Субтропические культуры

6

1991

К вопросу производства продуктов детского питания

З. Ю. ДЗНЕЛАДЗЕ, А. Ш. БУРЧУЛАДЗЕ, И. Р. ГАПРИНДАШВИЛИ,
З. А. ЧАНЧИБАДЗЕ
НИ ІСКИЧП; ГІСХ, г. Сухум

Питанию детей полноценными и разнообразными продуктами большое значение придают за рубежом. Например, отличительной особенностью промышленности США является большой объем и ассортимент производства консервов с учетом всех возрастных групп детей. Производство консервов для детского питания концентрировано в нескольких компаниях. Продукты фасуют в стеклянные банки с укупоркой, гарантируя стопроцентную герметичность. Во Франции вырабатывают сухие смеси для детского питания из разного вида плодов; в Чехословакии выпускаются более 50 видов продуктов специального детского питания.

Рецептуры консервов разработаны с учетом нормативов питания для детей с введением в них определенного количества белковых компонентов, витаминов и минеральных веществ.

Чай, как напиток, широко распространен во всем мире. Благодаря высокому содержанию полифенольных соединений он обладает высокой Р-витаминной активностью в сочетании с витамином С.

По мнению Свиридова Г.М. (1), с особым пристрастием следует отнестися к детям, применяющим чай. Кофеин оказывает тонизирующее, бодрящее действие, улучшает кровообращение и дыхание. Н.Д. Турова считает, что разовая доза кофеина должна составлять для детей: 2-4 лет - 0,04 г; 3-4 лет - 0,05 г; 5-6 лет - 0,06 г; 7-9 лет - 0,075 г; 10-14 лет - 0,075-0,1 г.

Из литературных источников известно, что в детских продуктах регламентированы некоторые химические вещества, которые входят в экстракт чая (2, 3).

Несмотря на широкий ассортимент чайных продуктов, до настоящего времени не разработана технология продуктов детского назначения на базе чая.

Стремясь к максимальному удовлетворению потребности страны в консервах и концентратах для детского питания, необходимо продолжать наращивать промышленный потенциал и всесторонне совершенствовать специализированную подотрасль консервной промышленности. Создание концентрированных продуктов, в том числе экстрактов детского питания, позволит при минимальном использовании га-ры в период массовой переработки плодов выпускать гамму разнообразных продуктов. Перспективным является создание продуктов детского питания быстрого приготовления (3).

Целесообразно разработать технологию производства

видов продуктов детского назначения на базе чая и биологически активных веществ растительного происхождения. В лабораторных условиях получены образцы жидкого концентрата чая с натуральным лимоном. Дегустацией установлено, что из чая и натурального лимона можно получить полноценный по органолептическим показателям новый вид чайной продукции (см.табл.).

Содержание некоторых химических веществ в опытном и контрольном вариантах концентрата чая

Показатели	Варианты	
	опыт	контроль
1. Сухие вещества, %	65,0	65,0
2. Фенольные соединения, мг/100 г	395,7	445,7
3. Кофеин, мг/100 г	83,1	37,0
4. Витамин С, мг/100 г	6,2	2,5
5. Кислотность в пересчете на лимонную кислоту, мг/100 г	0,39	0,22
6. Сумма катехинов, мг/100 г	30,3	33,9
7. Монозы, мг/100 г	5,85	1,64
8. Дисахариды, мг/100 г	55,2	69,5
9. Сумма сахаров, мг/100 г	61,1	71,2
10. Свободные аминокислоты, мг/100 г	31,4	13,5

Из таблицы видно, что опытная продукция по содержанию витамина С, монозы и свободных кислот превосходит, а по содержанию кофеина и полифенолов уступает контрольной, что свидетельствует о возможности ее производства для детского питания.

Л и т е р а т у р а

1. Г. М. Свиридов. Напитки здоровья. – Москва, 1989 г., с. 5–7.
2. Л. Андреенко, Ц. Блатгии, К. Галочка и др. Производство продуктов детского питания. – Москва.: Агропромиздат, – 1989 г., с. 5–7.
3. К. Т. Дмитриева, Г. П. Евстигнеев, З. А. Марх и др. (под ред. А.Н.Самсоновой). Консервы и концентраты для детского питания. – М.: Агропромиздат, 1985 г., с. 246.