

Основными преимуществами продуктов и блюд прикорма промышленного выпуска, в сравнении с прикормом домашнего приготовления, являются:

1. Гарантированно высокий уровень безопасности (микробиология, токсикология, радионуклиды) и качества (белок, жир, углеводы, минеральные вещества, витамины и т.д.) продукта.

2. Заранее известный химический состав, позволяющий точно рассчитывать рацион питания детей в дошкольных и школьных учреждениях.

3. Удобство применения.

4. Сокращение времени приготовления пищи.

5. Оптимальная степень измельчения, соответствующая возрастным особенностям жевательного аппарата и пищеварительной системы детей разного возраста.

6. Четкий контроль за соотношением цена-качество (отсутствие возможности закупок по завышенным ценам сырья низкого качества).

7. Допустимость создания «неприкосновенного запаса», позволяющего не зависеть от перебоев с поступлением сырья и полуфабрикатов в детские учреждения.

Для обеспечения детей старше 1,5 лет продукцией, соответствующей их уровню развития, и расширения ассортимента детских консервов на основе рыбы и морепродуктов, компанией «ЛАВР-К» под торговой маркой МакЛав разработаны и вводятся в серийное производство следующие виды консервов: «Креветки в белом соусе», «Лосось с овощами», «Форель с овощами», «Судак с рисом», «Жаркое из тунца с овощами».

Содержание рыбного сырья или креветок – не менее 20%.

В зависимости от вида, в состав входят: филе лосося (форели, судака, тунца), креветки, картофельное пюре, капуста цветная, лук репчатый, морковь, мука рисовая, масло растительное, масло коровье, перец сладкий, сыр, сметана, зелень петрушки (укропа), специи, вода питьевая.

Только разнообразное питание с потреблением всех групп пищевых продуктов обеспечивает удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии. Это правило здорового и рационального питания применимо ко всем возрастным группам детей.

М.А.Кретов, Л.М.Алигаджиева, Е.В.Чеботарева
(ООО «ЛАВР-К», г. Москва)

Н.С.Князева (АтлантНИРО, г. Калининград)

РЫБОРАСТИТЕЛЬНЫЕ КОНСЕРВЫ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

В настоящее время одним из главных стимулов роста российского рынка детского питания являются социально-демографические изменения последних лет. Меняется культура потребления и стиль жизни – растет женская занятость, а значит, и потребность в высококачественном, разнообразном, удобном и безопасном готовом детском питании.

Во всем мире уделяется большое внимание промышленному производству продуктов детского питания, так как оно дает возможность создания рецептур, соответствующих особенностям растущего организма ребенка; использования современного оборудования, позволяющего обеспечить необходимую степень обработки сырья при лучшей сохранности питательных веществ; обеспечения высокого гигиени-

ческого качества; изготовления продукции в удобной для потребителя таре, гарантирующей длительный срок его хранения; снижения трудозатрат при приготовлении пищи в домашних условиях.

Продукты прикорма занимают промежуточное положение между материнским молоком, необходимым для кормления новорожденного, и продуктами, предназначенными для взрослых. Их пищевая (количество белка, жира, углеводов) и биологическая ценность (полноценность аминокислотного, жирнокислотного, витаминного, минерального составов и т.д.) должны максимально соответствовать степени развития пищеварительного тракта ребенка и его потребности в пищевых веществах.

С учетом физиологических особенностей детей первого года жизни и постепенного созревания органов ЖКТ, в России выпускаются консервы с тремя степенями измельчения:

- гомогенизированные – с размером частиц в основной массе продукта до 0,3 мм – для детей 6-7-месячного возраста;
- пюреобразные – с размером частиц в основной массе продукта до 1,5 мм – для детей 8-9-месячного возраста;
- крупноизмельченные – с размером частиц в основной массе продукта до 3 мм – для детей старше 9 месяцев.

Для питания детей старше одного года должны выпускаться консервы, включающие ингредиенты размером более 3 мм.

В соответствии с практикой вскармливания детей в нашей стране мясо вводится в рацион с 7-8 месяцев, рыба – с 8-9 месяцев. Но если консервы на мясной основе (мясные и мясорастительные) выпускаются сравнительно многими отечественными компаниями, то на основе рыбного сырья – только двумя. Это ООО «ЛАВР-К» (тм «МакЛав» – 12 наименований; еще 5 наименований – для детей с 1,5 лет) и ОАО «Завод детского питания «Фаустово» (тм «Бабушкино лукошко» - 5 наименований). Также в последнее время на рынке появились рыборастворительные консервы под торговыми марками «Агуша» (1 наименование) и Vebi (2 наименования), которые выпускаются ООО «ЛАВР-К» по заказу «Вимм-Билль-Данн» и Дрога Колинска (Словения).

В России и за рубежом выпускаются в основном рыборастворительные консервы, содержащие 10-20% рыбы в сочетании с растительными компонентами. В качестве рыбной основы используют рыбу океанического лова (треска, пикша, лосось, пеленгас, минтай, морской окунь) и речную (судак, форель, толстолобик).

Рыба, как и мясо, является необходимым продуктом прикорма. Низкое содержание пищевых соединительнотканых волокон позволяет ребенку легко ее переваривать, что повышает уровень усвоения пищевых веществ. Аминокислотный состав белков рыбы хорошо сбалансирован, чему способствует высокое содержание такой незаменимой и часто лимитирующей аминокислоты, как метионин. Все виды рыб довольно богаты минеральными веществами – калием, магнием, цинком, фосфором. Морская рыба, кроме того, отличается высоким содержанием йода и фтора. Жир рыбы является источником полиненасыщенных жирных кислот, которые отличаются от полиненасыщенных жирных кислот растительных масел и животных жиров по своему химическому строению и биологическому действию. Они играют особую, присущую только им биологическую роль, в частности, могут оказывать лечебный эффект. Именно в рыбных консервах легче всего добиться наиболее оптимального соотношения полиненасыщенных жирных кислот групп ω_6/ω_3 , лежащего в интервале от 6 до 15, зависящего от возраста, здоровья и уровня развития ребенка. Правильное соотношение ω_6/ω_3 имеет большое значение для обеспечения достаточного уровня иммунитета, регуляции обмена веществ, профилактики развития гиперхолестерине-

мии и атеросклероза. Рыбий жир, обладая низкой температурой плавления, легче усваивается организмом, чем животные жиры.

Для обеспечения максимальной аминокислотной и жирнокислотной сбалансированности и обогащения консервов витаминами и минералами наиболее целесообразно при производстве одновременно использовать продукты растительного происхождения (овощи, крупы) и масла. Поэтому рыбо-растительные консервы включают также овощи – картофель, морковь, лук, капусту, кабачки; крупы – рисовую, гречневую. С целью повышения количества белка и биологической ценности белкового компонента может добавляться сухое молоко.

Все это позволяет сделать питание ребенка максимально разнообразным и полезным для его роста и развития.

С.Е. Сергеева
(ВНИРО, г. Москва)

НОВЫЕ ВИДЫ РЫБОРАСТИТЕЛЬНЫХ КОНСЕРВОВ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Анализ ассортимента российского рынка продуктов питания для детей раннего возраста свидетельствует о том, что представленный объем рыбо-растительных консервов не способен удовлетворить потребительский спрос. В соотношении с другими видами консервов для детского питания, рыбо-растительные составляют не более 3%, среди которых преобладают продукты импортного производства, тогда как российские бренды могли бы стать весьма популярными, поскольку экологичность и безопасность являются основными критериями, на которые ориентируются как отечественные производители, так и покупатели детского питания.

Рыбная отрасль располагает сырьем, пригодным для производства продуктов детского питания повышенной пищевой и биологической ценности. Морские и пресноводные рыбы благодаря уникальному химическому составу являются перспективным сырьем для изготовления полноценных продуктов питания для здоровых и больных детей. В связи с этим требуется разработка сбалансированных по составу и экономически выгодных рецептур данного вида продукта.

Важным фактором при разработке продукта является ресурсное обеспечение. Был проведен анализ и выданы рекомендации о сезонности заготовки рыбного сырья для производства продуктов детского питания. Из наиболее адекватных видов рыбного сырья для изготовления рыбо-растительных консервов следует рекомендовать мороженую или охлажденную рыбу, а также мороженое филе без кожи таких рыб, как треска, окунь, горбуша, форель, хек, сазан, судак, характеризующихся низким содержанием жира, значительным уровнем белков с высокой биологической ценностью и наличием ряда важных макро- и микроэлементов. При этом сырье по показателям безопасности должно отвечать всем требованиям, предъявляемым к сырью, которое используется при изготовлении детского питания.

В рамках программы сотрудничества ООО «Сивма ДП», ГУП Завод ДП «Фаустово» и ВНИРО, были проведены работы по усовершенствованию рецептур рыбо-растительных консервов, которые изготавливаются на ГУП Завод ДП «Фаустово» с 2001 г. Перечень наименований выпускаемых рыбо-растительных консервов: «Кабачки с рыбой и рисом», «Рыба с морковью, творогом и гречкой», «Кабачки с рыбой и кукурузой», «Рыба с творогом и рисом», «Картофель с рыбой и морко-