

УДК 621.326

Якубець І. М. ст.гр ХКм-51

*Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя*

## **ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕЧНІСТЬ ПРОДУКТІВ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ**

Науковий керівник к.т.н., доцент Мельнічук О.Є

Безпека немовлят значно залежить від якості продуктів харчування, якими їх годують. Щоб виробництво дитячих продуктів харчування відбувалося на найвищому рівні, а самі виробники сумлінніше підходили до виготовлення своєї продукції, Держспоживстандарт України затвердив технічний регламент зокрема для виробництва фруктових, овочевих та овочево-м'ясних консервів для дитячого харчування.

Технічний регламент поширюється на такі види та групи продукції:

- Консерви фруктові або овочеві натуральні (пюре фруктові, пюре овочеві);
- Консерви з цукром або медом (пюре фруктові з цукром або медом, пюре овочеві з цукром, пюре з суміші фруктів з цукром, пюре фруктові з фруктовими соками та цукром, пюре з суміші овочів та фруктів або фруктових соків з цукром, консерви овочево-фруктові з цукром);
- Консерви фруктові, овочеві та овочево-фруктові з додаванням зернових та молочних компонентів (пюре із фруктів з крупами та молоком, пюре із фруктів з вершками, креми фруктові, десерти фруктові, консерви з доданням вітамінів);
- Консерви овочеві та овочево-м'ясні (пюре овочево-м'ясні, консерви овочеві та овочево-м'ясні);
- Страви перші та другі обідні (страви перші обідні, страви другі обідні).

На виробництві перелічених вище продуктів дитячого харчування потрібно дотримуватися низки вимог. Зокрема, свіжі фрукти, овочі, м'ясні, молочні, зернові компоненти, які надходять на переробку на виробництво продуктів для дитячого харчування, не повинні містити токсичних або шкідливих речовин, які загрожують здоров'ю та життю дітей. Сировина тваринного походження повинна відповідати обов'язковим параметрам безпеки та якості, які підтверджені санітарно-епідеміологічним сертифікатом. У фруктових, овочевих та овочево-фруктових консервах згідно з регламентом не дозволена наявність патогенних мікроорганізмів та збудників паразитарних захворювань, їх токсинів, які викликають інфекційні та паразитарні.

Для виробництва консервів для дитячого харчування, збагачених біологічно активними добавками (БАД), дозволено використовувати вітаміни, каротиноїди, харчові волокна, пребіотики, мінеральні речовини, пектин (у рекомендованій дозі), харчові продукти, які містять функціональні інгредієнти: злакові культури, та їх екстракти, настої лікарських рослин, продукти вторинної переробки молока (сироваткові білки). У продуктах дитячого харчування, зокрема у консервах, заборонено використовувати сировину або добавки, які містять або виробляються із генетично модифікованих організмів.