

УДК 664.849 (477.54)

Є.Б. Соколова, А.Г. Абабова, Б.С. Матко

Харківський державний університет харчування та торгівлі, Україна

ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ДИТЯЧОГО ПЮРЕ ПРЕДСТАВЛЕНОГО НА РИНКУ М. ХАРКІВ

Ye.B. Sokolova, A.G. Ababova, B.S. Matko

RESEARCH OF QUALITY OF BABY PUREE PRESENTED IN THE KHARKOV MARKET

Правильне харчування дитини з перших днів відіграє важливу роль у формуванні здорового організму та міцного імунітету. Тому до дитячого харчування ставляться з особливою увагою та встановлюють найсуворіші вимоги: забезпечення гігієнічної безпеки; збереження високої харчової та біологічної цінності; відповідність продуктів віковим особливостям дитячого організму за органолептичними, фізико-хімічними та реологічними показниками. На кожному етапі виготовлення харчових продуктів для дитячого харчування використовують найсучасніші технології, які забезпечують безпечність готової продукції.

Плоди й овочі є джерелом вуглеводів, мінеральних солей і вітамінів, особливо вітаміну С. Вони значно покращують смак їжі, що сприяє кращому її засвоєнню. Останніми роками в Україні здійснюють низку заходів для розширення виробництва продуктів для дитячого харчування, наприклад багатокомпонентних консервованих продуктів, склад яких відповідає специфіці метаболізму дітей різного віку, сприяє розширенню асортименту консервів і підвищенню харчової та біологічної цінності раціонів харчування.

Повноцінне харчування дитини на протязі усього року забезпечується вживанням фруктових пюре. Виробництво консервів із яблук, в тому числі пюре – актуально, так як яблука містять окрім цукрів (переважно фруктози) і органічних кислот, багато пектину і дубильних речовин, що сприяє засвоєнню їжі і покращує обмін речовин.

Метою даної роботи є аналіз асортименту та товарознавча оцінка якості пюреподібних плодовоовочевих консервів для дитячого харчування. Для дослідження були обрані зразки дитячого пюре, що реалізуються у торговій мережі міста Харкова, а саме 5 зразків: яблучно-абрикосове пюре «Фрут Няня», ВАТ «Прогрес»; яблучно-абрикосове пюре «Чудо-Чадо», ВАТ "Одеський консервний завод дитячого харчування"; яблучно-абрикосове пюре «Карапуз», ТОВ "Південний завод дитячого харчування"; яблучно-персикове пюре «Агуша», ВАТ «Вімм-Білл-Данн»; яблучно-персикове пюре «Gerber», ТОВ "Нестле".

Аналізуючи досліджувані зразки за органолептичними показниками можна зробити висновок, що обрані зразки відповідають нормам стандарту, але є невеликі зауваження до пюре " Gerber " – був присутній злегка кислий і прогірклий присмак, у "Агуша" і "Карапуз" відчувався крохмаль. Крім того, в пюре «Gerber» не був виражений обіцяний смак абрикос, у "Агуша" не вистачало обіцяного смаку персика, в обох зразках був виражений смак тільки яблука. Дослідження фізико-хімічних показників дитячого пюре показали, що всі зразки коливаються в допустимих межах, які були порівняні з даними нормативно-технічної документації: масова частка сухих речовин коливається в межах 15,0 – 17,0 %, що не менше норми вказаної в стандарті, титрована кислотність коливається в межах 0,3 – 0,9 %, що не перевищує норми стандарту і відповідає вимогам нормативно-технічної документації.