

ПЮРЕПОДІБНІ

Л. КИСЛА,
доктор технічних наук
Т. МУДРАК, Г. СІМАХІНА, С. УСАТЮК,
кандидати технічних наук
Г. БАНДУРЕНКО, З. РОМАНОВА,
молодші наукові співробітники
Л. ГОЛУБЕВА,
провідний інженер

Після аварії на Чорнобильській АЕС значна територія України забруднена промисловими викидами та радіонуклідами. Отже, для харчування дітей та й усіх жителів забруднених територій потрібні чисті продукти, виготовлені за спеціальною технологією, яка збагачує продукти.

КОНСЕРВИ

біологічно активними речовинами (БАР). До них передусім належать клітковина, пектин, флавоноїди тощо. Особливо багаті на ці речовини овочі, фрукти та ягоди.

Але наявні технології неповністю використовують БАР рослинної сировини. В оболонках і насінні плодів міститься переважна більшість пектину, клітковини, вітамінів та інших речовин, які раніше потрапляли у відходи. Водночас вони здатні зв'язувати радіонукліди й солі важких металів й виводити їх з організму.

У нашому інституті розроблено технологію виготовлення пюреподібних продуктів дитячого харчування із рослинної сировини, які відзначаються радіопротекторними властивостями. В її

**ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ З РОСЛИН
ЗВ'ЯЗУЮТЬ РАДІОНУКЛІДИ
Й СОЛІ ВАЖКИХ МЕТАЛІВ**

основі — механохімічна деструкція сировини, яка дає змогу перевести 30—50 відсотків клітковини до розчинних вуглеводів, 20—40 відсотків протопектину — в пектин, а також ефективно використати всі БАР. Для високодисперсних подрібнень застосовують дезінтегратори Таллінського виробничого об'єднання «Деста». Одноразове подрібнення на дезінтеграторі дає змогу одержати високодисперсні пасти, які містять 90—98 відсотків частинок розміром менше 120 мікрометрів.

Спеціалісти інституту розробили технологічну схему, підібрали обладнання і зробили розрахунки для будівництва цехів по випуску пюреподібних консервів дитячого харчування із рослинної сировини в сільській місцевості.