

**Якість та безпечність хлібобулочних виробів з молочними білками**

**Ю.М. Ткачук**, асистент

**А.В. Гавриш**, к.т.н.

**О.В. Неміріч**, к.т.н., доцент

**В.Ф. Доценко**, д.т.н., професор

*Національний університет харчових технологій (НУХТ)*

Державна політика у сфері забезпечення дітей грудного та раннього віку достатнім, високоякісним та безпечним дитячим харчуванням, спрямована на зміцнення та збереження здоров'я населення, здійснення профілактики захворювань, пов'язаних з порушенням харчування, поліпшення демографічної ситуації в Україні.

Із цією метою держава вживає заходів щодо:

1) забезпечення наявності в достатній кількості дитячого харчування, виготовленого на промисловій основі з високоякісної сировини, вирощеної у спеціальних сировинних зонах, його доступності та безпечності;

2) безкоштовного та пільгового забезпечення дітей грудного та раннього віку дитячим харчуванням, включаючи дитячі суміші для дітей грудного віку та дитячі суміші для подальших етапів годування, функціональні харчові продукти, дитяче харчування на основі соєвого білка;

3) забезпечення батьків дітей або їх інших законних представників інформацією щодо раціонального харчування дітей, якості та безпечності дитячого харчування, наборів дитячого харчування та порядку безкоштовного і пільгового забезпечення дітей грудного та раннього віку дитячим харчуванням;

4) визначення сприятливих спеціальних сировинних зон для виробництва дитячого харчування;

5) розвитку вітчизняного виробництва широкого асортименту дитячого харчування, зокрема функціонального дитячого харчування;

6) державного стимулювання вітчизняного виробництва дитячого харчування та сировини для його виробництва шляхом пільгового кредитування, оподаткування, митного і тарифного регулювання;

7) застосування інших заходів, спрямованих на здешевлення та підвищення якості дитячого харчування.

Фахівцями кафедри технології харчування та ресторанного бізнесу удосконалено технологію хлібобулочних виробів шляхом залучення до технологічного потоку виробництва за існуючою технологією молочної сировини – білків молока альбуміну та казеїну.

Враховуючи нагальну потребу створення продукції дитячого харчування з використанням натуральної білкової сировини, проведено багатопланові комплексні дослідження якості та безпечності розроблених хлібобулочних виробів з альбуміном та казеїном.

Встановлено масові частки білків, які дозволяють оптимізувати рецептурний склад за індексом якості білка.

Інноваційні хлібобулочні вироби за вдосконаленою технологією дозволяють позиціонувати наукову розробку як продукцію лікувально-профілактичного, дієтичного, оздоровчого, геродієтичного та дитячого харчування, яка характеризується високими органолептичними та фізико-хімічними показниками якості та відповідними

реологічними властивостями, а також підвищеною харчовою та біологічною цінностями.

Таким чином, встановлені оптимальні масові частки молочних білків – альбуміну та казеїну в рецептурній композиції хлібобулочних виробів, параметри технологічного процесу, що дозволяють отримати продукт дитячого харчування з високими показниками якості та безпечності, подовженого терміну зберігання.