



**МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ ТА
ПРОДОВОЛЬСТВА УКРАЇНИ**



**НАЦІОНАЛЬНА АСОЦІАЦІЯ
ВИРОБНИКІВ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ,
МОЛОЧНОКОНСЕРВНОЇ ТА СОКОВОЇ ПРОДУКЦІЇ
«УКРКОНСЕРВМОЛОКО»**

**«ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ: ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ
ТА ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ»**

**ЗБІРНИК ПРАЦЬ
за підсумками**

**Першої
міжнародної спеціалізованої науково-практичної
конференції**

в рамках XVII Міжнародного Форуму товарів і послуг для дітей

«BABY EXPO»

19 березня 2013 р.

КИЇВ 2013

Перша міжнародна спеціалізована науково-практична конференція «Дитяче харчування: перспективи розвитку та інноваційні технології» в рамках XVII Міжнародного Форуму товарів і послуг для дітей «BABY EXPO»: Збірник праць Першої міжнародної спеціалізованої науково-практичної конференції. — Київ: 2013, 203 с.

У збірнику праць розглянуті питання перспектив розвитку і удосконалення технологій у сфері дитячого харчування в Україні, створення спеціальних сировинних зон для виробництва продуктів дитячого харчування, нових підходів щодо оцінювання і контролю безпечності та якості продуктів дитячого харчування, новітнього і енергоощадного обладнання, та питання нормативно-правового забезпечення галузі.

Збірник розрахований для фахівців і дослідників, які займаються означеними питаннями в галузі дитячого харчування.

Праці видано в авторській редакції.

Редакційна колегія:

Співголови

О.В. Сень – заступник Міністра аграрної політики та продовольства України

О.І. Куць - директор Департаменту продовольства Мінагрополітики України

Заступник голови

Т.М. Нагайцева - генеральний директор Національної асоціації «Укрконсервмолоко»

Члени редколегії

Г.І. Архіпова - декан ф-ту біотехнології та екологічного контролю НУХТ, к.т.н., доцент

Л.В. Баль-Прилипко - декан ф-ту харчових технологій та управління якістю продукції АПК НУБіП України, к.т.н., доцент

М.П. Гуліч – зав.лабораторією гігієни харчування ДУ «Інститут гігієни та медичної екології ім. О.М. Марзєєва АМН України», д.м.н, професор

Ю.П. Кіщак - заступник генерального директора ТОВ «АККО Інтернешнл», к.с-г.н, с.н.с.

Н.А. Макаренко - директор НДІ рослинництва та сталого природокористування НУБіП України, д.с-г.н., професор

Л.І. Моклячук - зав. відділом екоотоксикології Інституту агроекології і природокористування НААН України, д.с-г.н., професор

А.С. Подрушняк – заст.директора ДП «Інститут екогігієни і токсикології ім. Л.І.Медведя МОЗ України», д.м.н, професор

І.О. Романчук – заступник директора з наукової роботи Інституту продовольчих ресурсів НААН України, к.т.н.

Л.Ю. Філіпова - заступник директора з наукової роботи НДПІ стандартизації та технології екобезпечної та органічної продукції ВП НУБіП України»

О.Г. Шадрін – головний дитячий гастроентеролог МОЗ України, д.м.н, професор

О.В. Швець – головний дієтолог МОЗ України, к.м.н.

Секретар В.П. Василів - доцент каф. ПіОПП АПК НУБіП України, к.т.н., с.н.с.

Адреса редколегії

01601 м.Київ, вул.Б.Грінченка,1, кім.104,

тел. 278-65-32 E-mail: ukrkonservmoloko@gmail.com.

ISBN 978-617-646-150-0

© УКРКОНСЕРВМОЛОКО, 2013

3. **Н.О. Шаркова, Т.Я. Турчина, Е.К. Жукотський**
Інноваційні технології одержання високоякісних порошкових продуктів оздоровчого призначення з повноцінної плодово-ягідної та зернової сировини. 48
4. **Т.К. Лебская, Е.Г. Михнева**
Характеристика пищевой и биологической ценности морепродуктов для детского питания. 50
5. **Мазуренко І.К., Філіпова Л.Ю., Ракуленко Н.А., Крохальова А.А.**
Консервовані овочево-рибні продукти для дитячого харчування. 56
6. **Мазуренко І.К., Філіпова Л.Ю., Ракуленко Н.А.**
Функціональні продукти з біозахисними властивостями для дитячого харчування. 58
7. **Штонда О.А., Камінська В. В.**
Актуальність використання м'яса страусів у дитячому харчуванні. 61
8. **Штонда О.А., Савчук Н. А.**
М'ясо птиці у дитячому харчуванні. 63
9. **К.О. Белінська, Н.О. Фалендиш, В.М. Ковбаса**
Дослідження жирно кислотного складу сухого молока свійських тварин з метою використання його для продуктів дитячого харчування. 67
10. **О.В. Бортнічук, А.В. Гавриш, В.Ф. Доценко, В.В. Поворознюк, Н.І. Балацька, Синьєок Л.Л.**
Технологія булочних виробів для дітей вітамін D дефіцитних станів. 69
11. **Дорохович А.М., Дорохович В.В., Лазоренко Н.П., Тарасенко І.В.**
Безглютенові борошняні кондитерські вироби для дітей хворих на целиацію. 71
12. **В.В. Дорохович, О.М. Костенко**
Інноваційна технологія розчинного печива для немовлят (починаючи з 6 місячного віку). 74
13. **Т.В.Каліновська, В.І. Оболкіна, С.Г. Кияница, Крапивницька І.О.**
Використання продуктів переробки винограду як сировини для збагачення цукерок для дітей. 78
14. **О.А.Коваль**
Сир плавлений домашній- продукт дитячого харчування. 81
15. **Кирпіченкова О.М., Йовбак У.С., Оболкіна В.І., Крапивницька І.О.**
Розроблення технології комбінованого печива з желеюною начинкою з використанням овочевої пектинової сировини. 84
16. **І.Л. Корецька, О.С. Пушка**
Використання сучасних інгредієнтів в технологіях солодких страв. 87
17. **Кошова В.М., Мукоїд Р.М.**
Лікувально-дієтичні харчові продукти на натуральній сировині. 89
18. **С.Й. Крижанівський, В.В. Шутюк, В.П. Василів**
Сучасне обладнання у виробництві консервів для дитячого харчування. 91
19. **В.В. Шутюк, О.С. Бессараб, О.С. Слободянюк, В.П. Василів,**
Вплив процесу сушіння на якість сухих сумішей для дитячого харчування. 93
20. **О.М. Mikhaileiko, L.F. Stepanets**
Establishment and standarization's development as the instrument of ecological management at the enterprises of baby food. 95
21. **К. Ю. Пахомова, С. Б. Осіпенко, Л. О. Стоянова**
Нове обладнання та технологія виготовлення гомогенних продуктів. 96
22. **Самойленко І.П., Корецька І.Л., Ковалевська Є.І.**
Визначення зв'язаної води та здатності до набухання різних модифікованих крохмалів. 101

ВИКОРИСТАННЯ СУЧАСНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ В ТЕХНОЛОГІЯХ СОЛОДКИХ СТРАВ

До складу багатьох солодких блюд входять жири, яйця, молоко, вершки, які обумовлюють їх високу калорійність. Проте роль солодких блюд визначається не їх калорійністю, а високими смаковими властивостями. Особливу цінність представляють ті блюда, до складу яких входять свіжі плоди і ягоди, оскільки вони є джерелом вітамінів С, Р, мінеральних елементів, органічних кислот, ряду біологічно активних речовин.

Солодкі блюда є джерелом легкозасвоюваних вуглеводів - цукрів. Дієтологи свідчать, що за рахунок вмісту цукрів в солодких блюдах, покривається приблизно 1/4 усієї потреби у вуглеводах, а інша частина - за рахунок крохмалю. Цукор гальмує виділення шлункового і посилює виділення підшлункового соку. Тому бажано подавати солодкі блюда деякій час після основних блюд обіду. Якщо в раціоні міститься велика кількість очищених вуглеводів, в організмі утворюються жири. Тому блюда цієї групи не можуть бути основними в раціоні і подають їх зазвичай на десерт [1, 2].

Усі солодкі блюда, по температурі подання, діляться на холодні і гарячі. Проте ділення це умовно, оскільки багато блюд подають і в гарячому, і в холодному (печені яблука, млинчики з варенням та ін.) види.

Солодкі блюда часто називають десертними. Десерт - від франц. слова *desserrer* - робити ненапружним, легким. Цим французьким терміном у всьому світі прийнято називати страви, якими завершують трапезу, незалежно від того, якими вони є по порядку подачі - третіми або п'ятими.

Сутність десерту - не додати ситності, а, навпаки, зняти відчуття післяобідньої важкості, не викликати у людини бажання заснути. Ось чому десерт, в його точному французькому кулінарному понятті - це не тільки солодка страва на заїдку або в кінці всього обіду, а обов'язково легка, освіжаюча страва. Відповідно до цього невірно і незрозуміло було б називати десертом солодкі «важкі» страви: тістечка, коржики, пряники, хлібні та інші солодкі супи, киселі. Десертами можуть називатися тільки фрукти, ягоди, їх соки, фруктові - ягідне желе, муси, швидше кислуваті ніж солодкі. Використання цукру в підвищеній кількості при приготуванні десертних страв, особливо в сучасному їх сприйнятті виключається.

Асортимент «холодних» солодких страв різноманітний: це і желе, і киселі, і самбук, і креми, і мусси. За традиційними технологіями, основною сировиною, при приготуванні є цукор пісок, або цукрова пудра. [2, 5].

Солодку десертну страву, зазвичай, готують з ароматичної основи (фруктового або ягідного соку чи пюре, виноградного вина, шоколаду, кави, какао-порошку, тощо), і саме ці інгредієнти надають смак і назву тому або іншому блюду. Використовують також інгредієнти, які спонукають піноутворенню і фіксації пінної структури блюда такі як желатин, агар-агар, пектин, яєчних білків.

Наряду з цими трьома основними компонентами в блюді можуть бути присутні й інші, які надають, як правило, додатковий ароматичний або смаковий акцент або посилюють його смакові якості. До них відноситься молоко, яєчні жовтки, вершки, вершкове масло, різні пряності, коньяк, ром, варення. Всі ці традиційні інгредієнти добре знайомі кулінарам та технологам харчовикам.

На кафедрі технології харчування та ресторанного бізнесу НУХТ проводяться дослідження по використанню сучасних інгредієнтів при виробництві солодких страв. Спроби зменшити рецептурну кількість цукру у виробках, не погіршуючи основні

технологічні показники виробів використовуючи мальтодекстрину та глюкозо-фруктозо-цукрового сиропу показали перспективність цього направлення [3, 4].

Найважливішими функціональними властивостями глюкозних, мальтозних і глюкозно-фруктозних сиропів являються: солодкість, в'язкість, гігроскопічність, регулювання водної активності, температура кристалізації.

Глюкозні сиропи наділяють продукт стійкістю до змін у вологості довкілля і зберігають довгу свіжість продуктів. Вироби придбавають стійкість до висихання завдяки збільшенню їх здатності до зв'язування вологи.

В даному напрямку вигранно виглядає застосування глюкозо-фруктозо-цукрового сиропу (ГФСС) для приготування вершкових кремів. На відміну від звичайного цукру, цей сироп дозволяє поліпшити структуру крему, отримавши в результаті продукт виняткової гомогенності, пластичності і стабільності. Крем добре тримає форму, пухкість, має високу ціноутворюючу здатність, на розшаровується при поєднанні з рослинними жирами, і істотно перевищує звичайні терміни зберігання виробів, які містять креми.

Спроби використання сиропу ГФСС показали також прекрасні результати при приготуванні і інших видів кремів, а також сиропів для промочування тортів.

Солодкість глюкозних сиропів, як правило, нижче, ніж сахарози. Проте високий вміст сухих речовин в виробах при використанні ГФС дозволяє останнім дотримуватись заданої структури [4].

Суттєво знизити калорійність виробів (до 30%) і одночасно залишити необхідним вміст сухих речовин при використанні білкових мас вдалось при одночасному використанні ГФС та мальтодекстринів.

Мальтодекстрини добре виконують функцію підсолоджувача, наповнювача [3]. Їх присутність в технологічній системі десерту покращує формостійкість солодкої страви. Мальтодекстрин має рекомендації для використання в продуктах харчування дітей, спортсменів, хворих людей.

При виробництві фруктових солодких страв найбільший технологічний та економічний ефект наблюдали при використанні аналогу меду у вигляді глюкозо-фруктозного сиропу (ГФС). По складу сухих речовин сироп є сумішшю натуральних біологічно цінних цукрів: фруктози і глюкози, тобто відповідає по складу цукрів натуральному бджолиному меду, але не містить, на відміну від нього, алергенних компонентів, що дозволяє рекомендувати його для використання в дитячому і дієтичному харчуванні.

Висновок. Використання мальтодекстринів та глюкозо-фруктозо-цукрового сиропів є перспективним напрямком при розробці продуктів харчування для людей різного віку і можливим для розробки солодких та дієтичних страв для організації дитячого харчування.

Література:

1. Здобнов А.И., Циганенко В.А., Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. //«Арий», 2008г.
2. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пшеницы, Москва, 2008 г.
3. Koretska I. (Корецька І.), Kovalevska E. (Ковалевская Е.) Influence studying maltodekstrins on prescription composition of a fatty stuffing. (Изучение влияния мальтодекстринов на рецептурную композицию жировой начинки.) VIII International Conference "Strategy of Quality in industry and Education" June 8- 15 2012. Varna, Bulgaria. Proceedings volume 3. (Матеріали VIII Міжнародної конференції «Стратегія якості в промисловості и образовании» 8-15 июня 2012г. Варна, Болгария. Том 3.)
4. Пушка О.С., Корецька І.Л. Особливості використання харчових добавок в оздоблювальних напівфабрикатах. Матер. Другої Всеукр. наук.-практ. конф «Наукова творчість молоді в індустрії гостинності» 15-16 листопада 2012 р. м. Донецьк, Нац. Универ. економ. і торг. ім. м. Туган-Барановського, 2012.
5. Ростовскій В.С., Барабицкий В.И., Дуденко Р.И., Справочник кулинара, Киев, «Техника» 1984г.