

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ДЕТСКОГО МОЛОЧНОГО ПИТАНИЯ

Старцева Анна Владимировна

студентка магистратуры

Научный руководитель: Шмат Елена Викторовна

к.т.н., доцент

Омский ГАУ им. П.А. Столыпина, г. Омск

Аннотация. Целью данной статьи является обзор пользы детского молочного питания. Задачами является отображение производственного контроля и требований к производству продуктов детского питания. Производственный контроль качества и соблюдение требований нормативных документов при выработке детского питания имеет очень важную практическую значимость в молокоперерабатывающей промышленности.

Ключевые слова: детское молочное питание, производственный контроль, требования к производству, польза детских молочных продуктов.

В настоящее время на многих молокоперерабатывающих предприятиях изготавливаются специально адаптированные для детского организма молочные продукты. Для продуктов детского питания применяются особо жесткие требования, нежели к молочным продуктам для взрослого населения:

1. Отбор сырья производится только в специальных экологически чистых зонах. Перечень зон, и соответствие их требованиям находится под строгим контролем.
2. Осуществляется усиленный санитарно-гигиенический контроль.
3. Производство детского молочного питания происходит строго в отдельных цехах производства, которые также отвечают особым гигиеническим требованиям.
4. Ни на одном этапе производства детского питания не происходит смешивание молока для детских продуктов с молоком для производства продуктов взрослого населения.
5. Особенный контроль осуществляется над количеством кисломолочных бактерий. Допустимое количество микроорганизмов в молоке для детей в пересчете на см³ намного меньше, чем во взрослом. [4]

В пищевом рационе детей обязательно должны присутствовать молочные продукты. Однако, обычное пакетированное молоко для маленького ребенка не подойдет. В ответ оно может вызвать кишечные расстройства, пищевую аллергию, снижение иммунитета, а также, недостаток микроэлементов – кальция и фосфора. Фермерское молоко, купленное на рынке,

нередко обсеменено бактериями, что с большей вероятностью может вызвать у малыша кишечную инфекцию и даже отравление. [1]

Главное отличие детского молочного питания, от взрослого в том, что детское адаптировано под микрофлору детского организма и имеет низкую кислотность, дополнительно ко всему в продукты добавляются различные витамины и микроэлементы, нужные для растущего организма.

Одним из популярных продуктов для питания малышей является йогурт. Условно йогурты подразделяются на 2 группы:

1. Биойогурт с живыми бактериями.
2. Пастеризованные йогурты.

Обычный йогурт, пастеризованный, при изготовлении проходит тепловую обработку. После тепловой обработки в йогурте не остается «живых бактерий», которые при попадании в желудок размножаются и положительно воздействуют на микрофлору. Такие йогурты имеют долгий срок хранения.

Ассортимент прилавков магазинов предлагает нам обширный выбор детского молочного питания, в том числе и детских творожков. По многим параметрам детский творожок отличается от привычного нам творога, но главные из них это:

1. Консистенция детского творожка приближена к йогурту.
2. Уровень кислотности детского творожка значительно ниже, чем показатели обычных кисломолочных продуктов. [3]

Рекомендуемый возраст к началу употребления детского творожка в рацион питания ребенка – 6-8 месяцев. Детское молочное питание изготавливается из специальных ингредиентов, так как микрофлора желудка маленьких детей значительно отличается от микрофлоры взрослого человека. Поэтому детский творожок изготавливают исключительно из кисломолочных продуктов, которые прошли термическую обработку уже после сквашивания. Разнообразие в выборе детских творожков добавляет содержание в составе творожков пищевых добавок, а также плодово-ягодных или фруктовых наполнителей, что делает вкус продукта более привлекательным. [1]

Польза детских творожков заключается в нескольких факторах:

- продукт богат солями калия, натрия, витаминами B12, B2, фолиевой кислотой, в нем присутствуют в значимых количествах витамины B6 и PP;
- содержание необходимого количества белка, нужного для полноценного роста тканей молодого организма;

- благодаря молочнокислым бактериям, присутствующим в творожке, лактоза молока превращается в молочную кислоту, которая повышает усваивание кальция и фосфора, являющихся основой для строения костной ткани и зубов;
- полезные вещества и микроэлементы защищают от атеросклероза, укрепляет кости и нервную систему;
- имеет в своем составе антибактериальные вещества, помогающие нормализовать и не нарушить полезную микрофлору кишечника ребенка;
- содержит в себе концентрат молочного белка, обладающего высокой биологической ценностью, и молочный жир, также полезный для растущего организма;
- имеет пониженную кислотность, благодаря чему детский творожок не вызывает раздражения слизистой кишечника;
- более высокая усвояемость, нежели у других кисломолочных продуктов, предназначенных для детского питания. [2]

Вывод. До 6 месяцев ребенок получает все необходимые питательные вещества с молоком матери, после - с продуктами прикорма. Осуществлять прикорм малыша следует кисломолочными продуктами с живыми полезными бактериями, которые необходимы растущему организму для правильной работы пищеварительной системы. До 3-х лет желудок ребенка очень чувствительный, поэтому ему нужно специализированное детское питание. Детское молочное питание адаптировано к потребностям маленького организма, оно не вызывает аллергических реакций и поддерживает микрофлору неокрепшей детской пищеварительной системы.

Список литературы:

1. Булатова Е.М. Вскармливание детей раннего возраста в современных условиях / Автореф. дисс. д-ра мед.наук. / Е.М. Булатова – СПб. - 2005. - 26 с.
2. Кузнецова С. Н., Фирсова Е. В. Проблема качества детского питания в России/ Кузнецова С. Н., Фирсова Е. В.// Современные наукоемкие технологии.-2014.-№5-1.-С. 222-224
3. Писарева Е.В., Донскова Л.А. Совершенствование ассортимента продуктов детского питания в современных условиях/ Писарева Е.В., Донскова Л.А.// Известия Уральского государственного экономического университета.-2010.№6(32).-С. 168-173.
4. Технология продуктов детского питания : учебник для студентов высших учебных заведений, / Г.И. Касьянов; Рец. Г.М. Зайко. - Москва : Academia, 2003. - 224 с.