

# Колбасные изделия для питания дошкольников и школьников

С.А. Гордынец, Л.П.Шалушкова, к.б.н.,  
Т.В. Кусонская,

РУП «Институт мясо-молочной промышленности»  
(республика Беларусь);

Т.А. Мадзиевская, к.х.н.,

Т.М. Шункевич, к.х.н.,

УП «УНИТЕХПРОМ БГУ» (республика Беларусь)



Питание очень влияет на рост, развитие и здоровье детей, поэтому правильная его организация относится к наиболее важным факторам в системе профилактических мероприятий, направленных на сохранение здоровья детского населения. Изучение питания и физического развития детей, посещающих дошкольные и школьные учреждения республики Беларусь, показало, что низкая энергетическая ценность рационов встречается редко, чаще нарушается их пищевая и биологическая ценность, в частности, имеется недостаток витаминов, минеральных веществ, избыток углеводов, жиров, соли. Кроме того, по данным медико-экологического мониторинга детей и подростков, проведенного Минздравом Республики Беларусь, значительный процент детей, считаясь практически здоровы-

ми, имеет повышенное содержание в организме свинца (32,2 %), ртути (64,0 %) и других токсических веществ.

Выявленные нарушения требуют обязательной коррекции с использованием в первую очередь естественных биоактивных компонентов, входящих в рацион питания человека. Способностью связывать и выводить из организма токсичные элементы обладают некоторые пищевые вещества. К ним относятся, в частности, пектины, а также клетчатка, которые сорбируют на своей поверхности соли тяжелых металлов и радионуклидов и выводят их из организма.

Анализ отечественных и зарубежных публикаций свидетельствует о приоритетной роли использования фитотехнологий при создании функциональных продуктов питания, так как в растительных продуктах микронут-

Таблица 1. Состав смесей обогатительных пищевых

Наименование смеси	Компоненты смеси
«Радужная»	Яблочный порошок из выжимок или цельного яблока, солод ржаной сухой, свекла сушеная
«Морская»	Яблочный порошок из выжимок или цельного яблока, ламинария сушеная пищевая (порошок)
«Лазурная»	Любисток (корень), ламинария сушеная пищевая (порошок), кукурузная крупа, овсяная крупа
«Золотистая»	Морковь сушеная, яблочный порошок из выжимок или цельного яблока, кукурузная крупа

Таблица 2. Пищевая ценность 100 г разработанных смесей обогатительных пищевых

Наименование смеси	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г	Железо, мг	Калий, мг	Марганец, мг	Йод, мг	Магний, мг	Энергетическая ценность, ккал
«Радужная»	7,0	1,1	55,2	11,60	780,00	0,02	–	87,00	274
«Морская»	1,5	0,1	23,9	23,50	5835,00	0,34	0,63	630,00	99
«Лазурная»	6,2	3,4	27,1	14,40	3970,00	2,30	0,42	482,00	166
«Золотистая»	2,9	0,5	41,2	11,10	1240,00	0,66	–	157,00	175

**Таблица 3.** Компонентный состав вареных колбасных изделий с использованием смесей обогатительных пищевых

Продукты	Состав
Сосиски (сардельки) «Радужные» 1 сорта	Свинина жилованная полужирная, говядина жилованная 1 сорта, яйца куриные или меланж, молоко коровье цельное сухое или обезжиренное, смесь обогатительная пищевая «Радужная», вода на гидратацию смеси, соль, нитрит натрия
Сосиски (сардельки) «Лазурные» 1 сорта	Свинина жилованная полужирная, яйца куриные или меланж, смесь обогатительная пищевая «Лазурная», вода на гидратацию смеси, соль, нитрит натрия
Сосиски (сардельки) «Золотистые»	Свинина жилованная полужирная, говядина жилованная 1 сорта, свинина жилованная жирная, молоко коровье, яйца куриные или меланж, смесь обогатительная пищевая «Золотистая», вода на гидратацию смеси, соль, нитрит натрия
Сосиски (сардельки) «Морские»	Говядина жилованная 1 сорта, свинина жилованная полужирная, свинина жилованная жирная, яйца куриные или меланж, смесь обогатительная пищевая «Морская», вода на гидратацию смеси, соль, нитрит натрия

риенты находятся в форме, наиболее легко усвояемой организмом человека.

Совместно с УП «УНИТЕХПРОМ БГУ» сотрудниками РУП «Институт мясо-молочной промышленности» разработаны ТУ ВУ 190007888.009-2005 «Смеси обогатительные пищевые» (табл. 1). Процесс изготовления смесей заключается в предварительной обработке и смешивании в определенных соотношениях фруктовых и овощных порошков, зерновых и морепродуктов, пряно-ароматических трав.

Пищевая ценность 100 г смесей обогатительных пищевых представлена в таблице 2.

С использованием результатов ранее проведенных исследований были разработаны, согласованы и утверждены в установленном порядке рецептуры и технология сосисок, сарделек с использованием смесей обогатительных пищевых для питания дошкольников и школьников (СТБ 126-2004). Компонентный состав этих продуктов приведен в таблице 3.

Смеси обогатительные могут вноситься как в сухом, так и в гидратированном состоянии на начальной стадии фаршеприготовления в куттере.

Исходя из анализа качественных характеристик вареных колбасных изделий были установлены нормы внесения обогатительных добавок: «Радужная» – 2 %; «Лазурная» – 3 %; «Морская» – 2 %; «Золотистая» – 2 %.

Проведенные исследования указывают на соответствие новых продуктов для питания дошкольников и школьников требованиям СанПиН 11-63 РБ п. 8.2.1.2.

Использование смесей обогатительных пищевых при производстве мясных продуктов для детского питания позволяет придать им функциональную направленность, так как продукты обогащаются йодом, селеном в органической форме (что исключает возможность передозировки), калием, кальцием, β-каротином, пищевыми волокнами.

Производство вареных колбасных изделий с использованием смесей обогатительных пищевых для питания дошкольников и школьников освоено на ОАО «Витебский мясокомбинат», и начинается освоение на ОАО «Гомельский мясокомбинат».

# Синтал

**«Синтал» – официальный представитель немецкой компании Reich в России**

- Универсальные копильные камеры AIRMASTER
- Варочные котлы и автоклавы
- Склады климатического дозревания KNRI ClimaStar
- А также камеры интенсивного охлаждения и размораживания компании «Reich»

**KNECHT**, **Nock**, **KS**, **CFS**, **RÜHLE**, **BANSS**, **K+G WETTER**

«Синтал» представляет в России и другие ведущие компании, производящие оборудование для мясопереработки

Россия, 390000, г.Рязань, Соборная площадь, д.9  
 Тел.: (4912) 27-45-27, 27-45-75 (приемная), 27-46-21 (сервисный отдел), 27-47-05 (бухгалтерия)  
 Факс: (4912) 27-45-99  
 www.sintal.ru  
 e-mail: info@sintal.ru