

04-9883

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

**Ф.Р. ШАЗЗО, В.С. КОГАЙ, Г.И. КАСЬЯНОВ**

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА  
ПРОДУКТОВ  
ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО  
И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА**

04-9883

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ НАУК  
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
КРАСНОДАРСКИЙ НИИ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ  
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

Ф.Р. ШАЗЗО, В.С. КОГАЙ, Г.И. КАСЬЯНОВ

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ  
ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО  
ВОЗРАСТА**

Краснодар

2003

УДК 664.8:613

ББК 36.96

Ш 65

Рецензенты:

Зав. кафедрой пищевых и холодильных машин Калининградского государственного технического университета, д-р техн. наук, профессор

*Фатыхов Ю.А.*

Зав. кафедрой технологии и организации общественного питания Кубанского государственного технологического университета, д-р техн. наук, профессор

*Зайко Г.М.*

**Шаззо Ф.Р., Когай В.С., Касьянов Г.И.**

Технология производства продуктов для детей дошкольного и школьного возраста.- Краснодар: КНИИХП, 2003.- 204 с.

В монографии освещены вопросы совершенствования технологии производства консервированных продуктов для детей в возрасте от 5 до 10 лет.

Изложены основные требования к качеству, химическому составу и технологическим свойствам сырья растительного и животного происхождения, используемого для производства продуктов детского питания.

Теоретически обоснована и экспериментально подтверждена возможность включения семян чечевицы и сорго зернового в состав рецептур консервированных продуктов для детей дошкольного и младшего школьного возраста.

Методом компьютерного моделирования спроектированы рецептуры многокомпонентных продуктов «Мозайка», «Калейдоскоп» и сухой овощезерновой смеси с мясом «Умница».

Для научных работников, аспирантов, специалистов консервной отрасли, студентов вузов, обучающихся по направлению 655700 «Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания».

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                                                                                                                                                            |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| ВВЕДЕНИЕ.....                                                                                                                                                                              | 5         |
| <b>Глава 1. Особенности и структура детского питания .....</b>                                                                                                                             | <b>9</b>  |
| 1.1 Медико-биологические аспекты и гигиенические основы<br>детского питания .....                                                                                                          | 9         |
| 1.2. Роль рационального питания в коррективке пищевого<br>статуса ребенка.....                                                                                                             | 27        |
| 1.3.Существующие методы и рецептуры производства<br>консервированных продуктов для детей .....                                                                                             | 33        |
| <b>Глава 2. Экологический мониторинг качественного<br/>состояния продуктов питания для детей дошкольного и млад-<br/>шего школьного возраста .....</b>                                     | <b>51</b> |
| 2.1 Особенности контроля производства и качества консерви-<br>рованных продуктов для детей дошкольного и школьного возраста.....                                                           | 51        |
| 2.2 Характеристика основного и вспомогательного сырья .....                                                                                                                                | 59        |
| 2.3 Методы определения показателей качественного состава<br>сырья и готовых продуктов .....                                                                                                | 70        |
| <b>Глава 3. Разработка новых технологий консервированных<br/>продуктов для детей дошкольного и младшего школьного воз-<br/>раста из сырья растительного и животного происхождения.....</b> | <b>94</b> |
| 3.1 Перспективы использования нетрадиционных способов<br>обработки и нового оборудования в производстве продуктов дет-<br>ского питания.....                                               | 94        |
| 3.2 Использование семян чечевицы в производстве консерви-<br>рованных продуктов для детей дошкольного и младшего школьного<br>возраста .....                                               | 127       |
| 3.3 Использование семян сорго зернового в рецептурах новых<br>продуктов для детей школьного возраста .....                                                                                 | 134       |
| 3.4 Получение CO <sub>2</sub> -экстрактов из лекарственного и<br>пряно-ароматического сырья .....                                                                                          | 142       |

|                                                                                                            |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Глава 4. Практическая реализация новых технологий в условиях ОАО Крымский консервный комбинат .....</b> | <b>144</b> |
| 4.1 Проектирование рецептур многокомпонентных консервов для детей дошкольного и школьного возраста .....   | 155        |
| 4.2 Технология производства консервов с заданным содержанием витаминов, макро- и микроэлементов .....      | 169        |
| 4.3 Технология сухого порошкового продукта для детей дошкольного и младшего школьного возраста .....       | 170        |
| 4.4 Технологические аспекты производства новых видов продукции .....                                       | 180        |
| 4.5 Качественные показатели новых видов продуктов для детей дошкольного и школьного возраста.....          | 191        |
| <b>ЗАКЛЮЧЕНИЕ .....</b>                                                                                    | <b>198</b> |
| <b>РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА .....</b>                                                                      | <b>201</b> |