

22-1781

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

22

ОЦЕНКА ПРИГОДНОСТИ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ФРУКТОВОГО И ОВОЩНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Методические рекомендации

22-01781



Минск, 2018



НАЦИОНАЛЬНАЯ АКАДЕМИЯ НАУК БЕЛАРУСИ

**РУП «НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИЙ ЦЕНТР
НАЦИОНАЛЬНОЙ АКАДЕМИИ НАУК БЕЛАРУСИ
ПО ПРОДОВОЛЬСТВУЮ»**

ОЦЕНКА ПРИГОДНОСТИ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ФРУКТОВОГО И ОВОЩНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

**Под общей редакцией заслуженного деятеля науки Республики Беларусь,
члена-корреспондента НАН Беларуси,
доктора технических наук, профессора *З. В. Ловкиса***



**Минск
«ИВЦ Минфина»
2018**

РАЗРАБОТАНЫ
РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси
по продовольствию»
ВВЕДЕНЫ с 01.12.2017 г.

Авторы:
З.В. Ловкис, Е.М. Моргунова, И.М. Почицкая, Н.В. Комарова

В методических рекомендациях приведены основные критерии, предъявляемые к фруктово-овощному сырью: безопасность, качество, пищевая ценность и методы их оценки. В рекомендациях представлены данные по химическому составу различных сортов фруктов и овощей, выращенных на территории Республики Беларусь.

Предназначены для руководства технологом-разработчикам фруктово-овощных продуктов для питания детей, изготовителям фруктово-овощной продукции для детского питания, а также для сотрудников производственных лабораторий предприятий, изготавливающих фруктово-овощную продукцию для детского питания.

Могут быть использованы в работе производственных лабораторий, осуществляющих государственный надзор за качеством и безопасностью фруктово-овощных продуктов детского питания и сырья для них, а также как учебное пособие для студентов высших учебных заведений, изучающих дисциплины, связанные с вопросами качества, безопасности и подлинности пищевых продуктов.

*Настоящие методические рекомендации не могут быть воспроизведены,
тиражированы и распространены в качестве официального издания без разрешения
РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси
по продовольствию»*

ISBN 978-985-7205-29-5

**© РУП «Научно-практический центр
Национальной академии наук
Беларуси по продовольствию», 2018
© Оформление.
УП «ИВЦ Минфина», 2018**

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ И УСЛОВНЫХ ОБОЗНАЧЕНИЙ	5
1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ	6
2. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ	7
3. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ	8
4. БЕЗОПАСНОСТЬ	9
4.1. Требования к готовой продукции.....	9
4.2. Требования к сырью.....	9
5. КАЧЕСТВО	12
5.1. Требования к готовой продукции.....	12
5.2. Требования к сырью.....	15
6. АЛГОРИТМ ОЦЕНКИ ПРИГОДНОСТИ ФРУКТОВО-ОВОЩНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	16
7. МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ ПРИГОДНОСТИ ФРУКТОВО-ОВОЩНОГО СЫРЬЯ	21
8. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ	27
8.1. Нормы физиологических потребностей детей в пищевых веществах.....	27
8.2. Химический состав и пищевая ценность фруктов и овощей, выращенных в Республике Беларусь.....	30
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	34
ПРИЛОЖЕНИЕ А. ТИПА, ПРЕДЪЯВЛЯЮЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СВЕЖИМ ФРУКТАМ И ОВОЩАМ	35
ПРИЛОЖЕНИЕ Б. ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ РАЗЛИЧНЫХ СОРТОВ, ВЫРАЩЕННЫХ В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ	38