

УДК 620.26
ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА РЫБЫ И РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ
ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА

Е. И. МЕДЯКОВА, Е. А. КОВАЛЕВА, С. Л. МАСАНСКИЙ
Учреждение образования
«МОГИЛЕВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПРОДОВОЛЬСТВИЯ»
Могилев, Беларусь

Современный продовольственный рынок Республики Беларусь насыщен широким ассортиментом пищевых продуктов. Однако, по своим свойствам, не все они могут быть рекомендованы для детского питания, в частности для детей дошкольного и школьного возраста. Специализированные продукты питания для этой группы населения, имеющие соответствующую маркировку, производятся в республике, однако, ассортимент их не развит. Таким образом, актуально исследование, направленное на изучение потребительских свойств, производимых в Республике Беларусь продуктов массового питания, для оценки возможности их использования в питании детей и подростков.

Методология исследования основана на анализе литературных данных, нормативных документов для отбора и систематизации критериев отнесения различных групп продовольственных товаров, соответствующих потребностям детей и подростков, а так же на экспертизе продуктов, производимых на пищевых предприятиях Республики Беларусь, в соответствии с данными критериями. Информация о потребительских свойствах изучалась на официальных сайтах производителей.

В рамках данной публикации представлены результаты изучения рынка рыбы и рыбных продуктов. Изучена информация о 1792 продуктах 18 предприятий, которые функционируют в Республике Беларусь. Информация систематизировалась по трем группам: рыба и рыбные продукты, имеющие специальную маркировку и без нее, полностью соответствующие для питания детей дошкольного и школьного возраста – условно зеленая группа; изделия, частично соответствующие требованиям, без специальной маркировки – условно желтая группа; изделия, непригодные для питания детей и подростков – условно красная группа.

В качестве критериев для рыбы и рыбных продуктов выделены ограничения, например, рыбные полуфабрикаты должны быть изготовлены без использования фосфатов и других добавок; сырье, используемое для изготовления консервов, должно быть не ниже первого сорта; в салатах из морской капусты не допускается использование уксуса и острых приправ.

В результате экспертизы установлено: 184 продукта, которые можно отнести к зеленой группе, из них продукты со специальной маркировкой

отсутствуют. В желтую группу отобрано 78 продуктов, ограничения в данном случае связаны с наличием в составе в небольшом количестве одного из компонентов: экстракт розмарина, черный перец, пряности.

Таким образом, из всех производимых товаров, только 262 могут использоваться для питания детей дошкольного и школьного возраста. В составе остальных продуктов, отнесенных в красную группу, присутствуют пряности, повышенное содержание соли, масло, консерванты, вредные канцерогены, регулятор кислотности уксусная кислота, специи, консерванты бензоат натрия, глутамат натрия, майонезный соус.

С целью распространения данной информации для специалистов, организующих питание детей и подростков, а также их родителей, нами разработан и систематизирован web-сайт, под названием: «ДСП» (ДетСпецПрод). В нем отражены разделы: Главная, О проекте, Родителям, Специалистам, Интересное, а также представлена новостная лента. Для группы рыбных продуктов создана типовая страница, визуализированная под карту Республики Беларусь, нажимая на интересующую область карты, отражаются разрешенные для питания детей и подростков продукты, производимые в выбранном регионе.

Таким образом, исследования показали, что 14,6 % производимых в Республике Беларусь рыбных продуктов для массового потребления, соответствуют требованиям, и подходят для питания детей дошкольного и школьного возраста. Информация, о потребительских свойствах этих продуктов, включающая сведения о пригодности к использованию в дошкольных и школьных учреждениях, систематизированы и представлены на сайте. Работа продолжается по другим группам товаров.