**Ткаченко К. (УІПА, м. Харків)**

**ФУНКЦІОНАЛЬНІ М’ЯСНІ ВИРОБИ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ**

Нормальна життєдіяльність людини можлива тільки при повному задоволенні потреб організму в основних харчових речовинах. Організм людини не синтезує мікронутрієнти і повинен отримувати їх в готовому вигляді з їжею, а здатність їх запасати в організмі відсутня. Саме тому поряд зі збільшенням обсягу виробництва продуктів харчування, найважливішим завданням харчової промисловості залишається підвищення поживної та фізіолого-біологічної цінності харчової продукції. Насамперед в дитячому харчуванні. Тому що недоліки в структурі і якості харчування супроводжуються нездатністю відповідних захисних систем організму адекватно відповідати на несприятливі впливу навколишнього середовища, що різко підвищує ризик розвитку багатьох захворювань.

При створенні продуктів дитячого харчування враховуються такі чинники, як забезпечення дитячого організму харчовими речовинами і енергією відповідно до його фізіологічними потребами та специфікою обмінних процесів; місцеве і загальний вплив харчування на організм; хімічний склад сировини та вибір технології його обробки. У цьому зв'язку принципи і етапи проектування та розробки продуктів дитячого харчування істотно відрізняються від продуктів загального призначення. Результати численних досліджень свідчать про недостатньому споживанні дітьми всіх вітамінів і ряду мінеральних речовин (йоду, кальцію, заліза, цинку та ін.). При цьому дитячий організм в силу розвитку та специфіки чутливий не тільки до шкідливих впливів зовнішнього середовища, а й до дефіциту найважливіших мікроелементів харчування. Дітям без вітамінів не обійтися - вони необхідні для правильного формування скелета і функціонування внутрішніх органів, гостроти зору, швидкості реакції, здатності сприймати і запам'ятовувати інформацію.

Збагачення раціону незамінними мікронутрієнтами передбачає постійне включення до складу раціону як продуктів, збагачених вітамінно-мінеральними сумішами (преміксами) у процесі промислового виробництва, так і страв і кулінарних виробів, збагачення вітамінами (вітамінізація) яких проводиться безпосередньо на харчоблоці. Збагачення раціону незамінними мікронутрієнтами проводиться цілий рік. Для збагачення продуктів використовуються вітамінно-мінеральні суміші (премікси) промислового виробництва, а також окремі препарати вітамінів і мінеральних речовин.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Робота виконана під керівництвом доц., к.пед. н. Лазарєвої Т.А.