

Мясо птицы в питании детей

И.Л. Стефанова,

д-р техн. наук, зав. лаборатории технологии продуктов детского, диетического и лечебного питания ГНУ Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности Россельхозакадемии,

Л.В. Шахназарова,

канд. техн. наук, ведущий научный сотрудник лаборатории технологии продуктов детского, диетического и лечебного питания ГНУ Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности Россельхозакадемии

Мясо птицы - высокопитательный продукт, один из важнейших в детском рационе. Накопленные данные о пищевой и биологической ценности мяса цыплят, индеек и перепелов свидетельствуют о высоком качестве белка и жира мяса птицы, его соответствии медико-биологическим требованиям, предъявляемым к сырью для продуктов детского питания.

Производство продуктов из мяса птицы для детей

Токсикологическая и микробиологическая безопасность мясного сырья - обязательное условие его использования в специализированном детском питании. ГНУ Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности Россельхозакадемии (далее - ВНИИПП) совместно с ГНУ Всероссийским научно-исследовательским и технологическим институтом птицеводства Россельхозакадемии (далее - ВНИТИП) разработали требования к выращиванию птицы и переработке ее мяса для продуктов детского питания:

- ГОСТ Р 52306-2005 "Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия";

- ТУ 9211-306-23476484-04 "Мясо цыплят, цыплят-бройлеров для детского питания. Технические условия";

На основании положений федерального законодательства к показателям безопасности мяса птицы для детского питания предъявляются более строгие требования по сравнению с требованиями к аналогичному сырью для питания взрослого населения. Для производства продуктов детского питания разрешается использовать мясо птицы только в охлажденном состоянии. Это требование распространяется на мясо птицы, поставляемое в детские организованные коллективы.

При производстве мяса цыплят, цыплят-бройлеров для продуктов детского питания не допускается водяное погружное охлаждение. Данный запрет обеспечивает требуемое санитарное состояние мяса птицы без применения дезинфицирующих средств при охлаждении, исключает перекрестное обсеменение, обеспечивает более продолжительные сроки хранения мяса птицы в охлажденном состоянии. В настоящее время многие птицефабрики оснащены оборудованием воздушно-капельного охлаждения, поэтому они могут производить специализированное мясо птицы.

В соответствии с нормативной и технической документацией рекомендуемый срок годности мяса птицы (тушек и разделанных частей) в охлажденном состоянии составляет 5 суток. Мясо птицы для детского питания может вырабатываться на линиях для убоя и переработки птицы для продуктов общего спроса в отдельную смену, или в начале смены, или после мойки и дезинфекции линии.

На основании накопленной базы данных о пищевой ценности мяса птицы, об изменении пищевой ценности в процессе технологической обработки, а также установленных ВНИИПП совместно с Институтом питания РАМН медико-биологических требований к специализированному питанию разработаны технологии и ассортимент мясных и мясорастительных продуктов различного целевого назначения, в т. ч. для питания детей раннего возраста, дошкольного и школьного питания, для беременных и кормящих женщин, лечебного питания.

Материал из журнала «Медицинское обслуживание и организация питания в ДОУ» № 11, 2012