

УДК 006.034:635.51'62:613.22(476)(045)

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
«ГОВЯДИНА И ТЕЛЯТИНА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА.
ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ»**

Гордынец С.А., Яхновец Ж.А.¹, Петрушко С.А., Петрушко И.С.²

¹РУП «Институт мясо-молочной промышленности»

г. Минск, Республика Беларусь

²Научно-практический центр НАН Беларуси по животноводству

г. Жодино, Республика Беларусь

Целью разработки стандарта являлось установление общих технических требований к говядине и телятине для производства продуктов детского питания с учетом действующих документов, актуализация их с современными научно-техническими требованиями, требованиями стандартов Российской Федерации и европейских законодательных актов к данной группе продуктов.

Основным видом сырья, используемого для производства консервов, колбасных изделий и других видов продукции для детей является говядина и телятина.

Пищевая ценность говяжьего мяса во многом определяется возрастом и живой массой животного перед убоем. В процессе роста и развития животных происходят значительные количественные и качественные изменения, связанные с увеличением массы и изменениями морфологического состава туши.

Лучшее мясо получается из телят, которых для быстрого набора веса содержат на интенсивном откорме молоком вплоть до самого убоя в возрасте до 8 месяцев. Высококачественная телятина производится именно таким образом [1, 2].

В телятине содержатся все необходимые для организма человека элементы питания – белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины группы В, РР, Д. Питательные вещества телятины обладают высокой усвояемостью, которая составляет для сухого вещества 95%, а для белков и углеводов – 96-97%. Для телятины характерно высокое содержание белка и благоприятное соотношение его с жиром. В нем содержится меньшее количество холестерина, чем в баранине и свинине. Поэтому телятина может быть рекомендована в качестве одного из основных продуктов детского питания и важнейшего источника полноценных белков и незаменимых жирных кислот.

К продуктам детского питания, в том числе мясным, предъявляются специальные требования по критериям безопасности. Детский

организм в силу физиологических особенностей в большей степени, чем организм взрослых, чувствителен к наличию в пище вредных химических веществ. Это обусловлено незрелостью ферментных систем, играющих важную роль в процессах детоксикации, низким содержанием плазматических белков, связывающих токсические вещества [3].

Государственный стандарт Республики Беларусь «Говядина и телятина для производства продуктов питания детей раннего возраста. Общие технические условия» распространяется на говядину (в полутушах и четвертинах), полученную от молодняка крупного рогатого скота (включая скот мясных пород и их помесей), и на телятину (в тушах и полутушах), полученную от телят крупного рогатого скота мясных пород и их помесей, выращенных с соблюдением специальных ветеринарных, зоотехнических и зоогигиенических требований и откормленных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетических азотсодержащих веществ, продуктов микробного синтеза, других видов нетрадиционных кормовых средств, и предназначенных для производства продуктов питания детей раннего возраста.

В Национальном стандарте Республики Беларусь «Говядина и телятина для производства продуктов питания детей раннего возраста. Общие технические условия» установлены требования к сырью, методам контроля, правилам приемки, маркировке, упаковке, транспортированию и хранению.

Для выработки говядины используют молодняк крупного рогатого скота, в том числе мясных пород и их помесей – бычков, бычков-кастратов и телок в возрасте от 8 до 24 месяцев. Для выработки телятины используют крупный рогатый скот мясных пород и их помесей – бычков и телочек в возрасте от 3 до 8 месяцев, выращенных и откормленных с соблюдением ветеринарных и зоогигиенических требований.

Не допускается использование говядины и телятины для детского питания от крупного рогатого скота, произведенного и выращенного с использованием генной инженерии.

Молодняк крупного рогатого скота и телята должны поступать в сопровождении ветеринарных сопроводительных документов установленного образца и соответствовать требованиям ветеринарного законодательства. Полученные от уоя говядина и телятина после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы должны быть признаны органами и учреждениями ветеринарной службы годными для производства продуктов детского питания.

Внедрение Государственного стандарта Республики Беларусь «Говядина и телятина для производства продуктов питания детей ран-

него возраста. Общие технические условия» позволит вырабатывать отечественные конкурентоспособные, высококачественные и адекватные специфике питания детей продукты.

ЛИТЕРАТУРА

1. Петрушко, С. Мясоному скотоводству - быть! / С. Петрушко, И. Петрушко, В. Сидорович//Аграр. экономика. - 2009. - № 10.-С. 63-67.
2. Гордынец, С.А. Качественные аспекты использования мяса молочной телятины при производстве продуктов детского питания / С.А. Гордынец, Л.П. Шалушкова, С.А. Петрушко // «Оптимальное питание - здоровье нации» : материалы VIII Всероссийского конгресса (к 75-летию ГУ НИИ питания РАМН), Москва, 26-28 окт., 2005 г. - С.63-64.
3. Национальные стандарты на экологически безопасное сырье / А.В. Устинова [и др.] // Мяс. индустрия. - 2006. - № 7. - С. 22-25.

УДК 634.7:621

МЕХАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ОЧИСТКИ И СОРТИРОВКИ ЯГОД

Гришук В.М., Литвинчук А.А.

РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»
г. Минск, Республика Беларусь

В поиске возможностей стабилизации ресурсов ягод, растущих потребностей народного хозяйства Республики Беларусь в продуктах их переработки определен реальный и эффективный путь – производство ягод на промышленной основе [1].

Такому выводу способствовали многолетние исследования интродукции ягод семейства брусничных в Беларуси [2], разработанные научные основы механизированного выращивания ягодных культур, создание и успешное функционирование на плантациях ягодоводческих хозяйств комплекса машин для их возделывания, уборки и послеуборочной обработки [3].

В настоящее время в Республике Беларусь функционирует более 400 гектаров промышленных плантаций ягодных культур (клюква крупноплодная, брусника сортовая, голубика высокорослая). Имеющиеся объемы производства ягод затрудняют своевременную их очистку и сортировку на устаревшем оборудовании. Это выражено в недостаточной, с учетом урожайности культуры, пропускной способности машин, а также в несоответствии показателей выполнения технологических операций (степень очистки, повреждаемость ягод, содержание кондиционных ягод в отходах) установленным требованиям.