



## Памятка по детскому питанию

Как оценить качество продуктов детского питания?

Качество продуктов детского питания можно оценить по их вкусу, цвету, запаху и внешнему виду:

### **Вкус и запах**

Для всех продуктов детского питания устанавливается отсутствие посторонних привкусов и запахов. Для плодоовощных продуктов требования к вкусу и запаху предусматривают натуральность, свойственность для определенного вида плодов и овощей, а для жидких и пастообразных молочных продуктов вкус и запах должен быть чистым, молочным или кисломолочным, с легким привкусом добавленных компонентов. Вкус и запах продуктов на мясной и рыбной основах должен быть свойственным одноименным кулинарным блюдам. Для осветленных плодоовощных соков нормируется прозрачность, при этом допускается легкая опалесценция. Мука и крупы не должны иметь затхлого или постороннего запаха и горького привкуса.

### **Цвет продуктов детского питания**

Должен быть свойственным для того основного вида сырья, из которого они приготовлены. Так, для большинства продуктов на зерновой и молочной основе цвет должен быть белый с различными оттенками: желтовато-кремовым для молочных продуктов, кремовым для гречневой каши и муки. Для продуктов детского питания на плодоовощной основе преобладают зеленоватый, желтый, оранжевый, розовый, красный и белый цвета, реже - фиолетовый. Однако в стандарте на эту группу продуктов детского питания регламентируется лишь однородность по массе (для пюреобразных продуктов) и свойственность цвета определенным видам сырья.

### **Внешний вид**

Для продуктов детского питания характерны такие показатели, как однородность консистенции, отсутствие включений (частиц кожицы, семян, волокон - для плодоовощных консервов, крупинок жира и хлопьев белка - для жидких молочных продуктов) или осадка (для соков и кисломолочных продуктов). У пастообразных молочных продуктов детского питания консистенция должна быть однородная, нежная, мажущаяся, допускается небольшая мучнистость и мягкая крупинчатость; у плодоовощных, мясо- и рыба-растительных пюреобразных консервов устанавливается однородность и измельченность массы: у гомогенизированных должна быть тонкоизмельченная масса, у протертых - пюреобразная. При хранении соков допускается отслаивание жидкости, а у овощных, плодовых и мяса-растительных пюре - отслаивание жидкости и жира.

