

Консервы для детского и диетического питания

Консервы для детского питания

- предназначены для детей различного возраста в зависимости от степени измельчения продукта:
 - для 6-7-месячных детей - гомогенизированные, тонкоизмельченные с дисперсностью частиц 150-200 мкм;
 - для 7-9-месячных - пюреобразные с дисперсностью частиц 800- 1500 мкм;
 - для 9-12-месячных - крупноизмельченные с дисперсностью частиц 2000- 3000 мкм.



Консервы для диетического питания

- изготавливают из гомогенизированных продуктов.
- Консервы гомогенизированные и тонкоизмельченные. «Малыш» (ТУ 49-568-79): говядина молодняка бланшированная - 50%, масло коровье - 4, лук - 4, крахмал - 3, соль - 0,3, вода - 38,7%. Массовая доля сухих веществ - не менее 21,0%, белка - не менее 11,5%.



Консервы гомогенизированные

- «Язычок» (ТУ 49-568-79): языки говяжьи бланшированные - 55%, масло коровье - 2, лук - 4, крахмал - 3, соль - 0,3, вода - 35,7%. Массовая доля сухих веществ - не менее 21%, белка - не менее 9,0, соли - не более 0,5%.
- «Крошка» (ТУ 49-311-75): мясо цыплят с кожей бланшированное - 52,2%, бульон куриный - 45,0, крахмал - 2,5, соль - 0,3%. В консервах для диетпитания детей и взрослых бульон заменяется водой.



Консервы пюреобразные и крупноизмельченные

- «Малыш» (ТУ 49-568-79): говядина молодняка бланшированная - 55%, вода - 33,5, соль - 0,5, экстракт пряностей (сельдерей, петрушка, укроп) - 0,0015, масло коровье - 4, лук - 4, крахмал - 3%. Массовая доля сухих веществ - не менее 22%, белка - не менее 11,5, соли - не более 0,7%.
- «Язычок» (ТУ 49-568-79): Языки говяжьи - 60%, вода - 31,35, соль - 0,5, экстракт пряностей - 0,0015, масло коровье - 2, **УК** крахмал - 3%. Массовая доля сухих $y^{\text{ств}}$ - не менее 22%, белка - не менее
- «Птенчик» и «Бутуз» (ТУ 49-311 - соответственно пюреобразные и крупно-
- измельченные, выработанные по рецептуре гомогенизированных консервов «К р о ш к а», отличаясь от них большим количеством соли - соответственно 0,6 и 0,8%.



Консервы пюреобразные и крупноизмельченные



требования к качеству

- Качество мясных консервов должно соответствовать требованиям нормативно-технической документации, установленным для каждого наименования.
 - Консервы не должны содержать костей, хрящей и грубой соединительной ткани. Мясо должно быть сочным, не переваренным, куски мяса при извлечении из банки не должны распадаться. Вкус и запах - свойственные данному виду консервов, без посторонних привкусов и запахов. Колбасный фарш должен быть розоватого цвета, упругим, при нарезании не распадаться на кусочки, может содержать небольшое количество выплавленного жира и выделившейся влаги.
-



требования к качеству

- В консервах с бульоном бульон в нагретом состоянии должен быть золотисто-желтого цвета, прозрачным. В консервах в томатном соусе - соус однородный без комочков муки, оранжево-красного цвета. В консервах в желе - желе прозрачное, светлое, плотное с температурой плавления не ниже 20°С.
- Паштеты должны иметь консистенцию пастообразную, мажущуюся, однородную, цвет от светло-коричневого до коричневого, запах приятный, ароматный.



Органолептическая оценка содержимого консервов

- производится в холодном или разогретом виде в зависимости от способа употребления в пищу данного продукта согласно указаниям на этикетке.
 - Нормируются в мясных консервах соотношение составных частей (мяса, жира, соуса, желе, растительных продуктов), массовая доля поваренной соли (1-2,2%), олова (не более 200 мг на 1 кг продукта), нитрита (не более 5 мг % в консервах из соленого мяса и колбасного фарша), меди (не более 8 мг % в консервах с томатной заливкой). В консервах для детского питания гомогенизированных массовая доля поваренной соли - не более 0,5%, в пюреобразных и крупноизмельченных - не более 0,7%.
-
- 

Дефекты

- общие для всех видов консервов (бомбаж микробиологический, химический, физический, подтек активный и пассивный и др.



хранение

- стерилизованные консервы при температуре от 0 до 15°C и относительной влажности воздуха не выше 75%. Предпочтительно хранить консервы при температуре около 0°C.
- На распределительных холодильниках торговли, складах, базах мясные консервы хранят в течение следующих сроков:
- мясные, мясные с крупой, макаронными изделиями, овощами в сборных жестяных банках и стеклянной таре - до 3 лет, в штампованных - до 2 лет



хранение

- с томатной заливкой или квашеной капустой в сборных банках - до 1,5 года, в стеклянной таре - до 2 лет, в штампованных банках - до года;
- с использованием коровьего масла, сметаны, копченых продуктов в сборных и штампованных нелакированных банках - до года.



Хранение

- Консервы для детского и диетического питания («Малыш», «Малютка», «Язычок») в лакированных банках хранят при температуре от 0 до 15°C до 18 мес, в банках из белой жести нелакированных - до 12 мес; остальные консервы в стеклянной и лакированной таре - до 2 лет.
- Пастеризованные консервы хранят при температуре от 0 до 5°C не более 6 мес.
- В магазинах мясные консервы хранят при температуре от 0 до 8°C не более 30 суток.





