

CLEVER group

## Детские кисломолочные продукты – профилактика зимних простуд

Осенне-зимний период – время традиционного подъема острых респираторных инфекций и гриппа. Из-за риска осложнений эти заболевания особенно опасны для детей раннего периода жизни, ведь иммунная система маленького ребенка еще не достаточно крепкая и находится на этапе формирования.

Ведущую роль в построении иммунитета ребенка играют кисломолочные продукты. Благодаря содержащимся в них молочнокислым и бифидобактериям они поддерживают баланс микрофлоры в кишечнике, защищая организм от инфекций и вирусов. «Молоко и кисломолочные продукты являются теми продуктами, от которых в значительной степени зависит здоровье ребенка, - говорит Олег Шадрин, главный внештатный детский гастроэнтеролог Министерства здравоохранения Украины. – В первые годы жизни это главная пища человека, которая полностью усваивается организмом, обеспечивает потребность в белках, кальции, витаминах и защищает от различных болезней. Но важно помнить, что детям до 3-х лет показано к употреблению только детское специализированное молочное питание, которое адаптировано под потребности детского организма». Регулярное употребление качественных молочных и кисломолочных продуктов является обязательным условием нормального развития ребёнка.

Однако, сегодня украинский рынок детских специализированных кисломолочных продуктов промышленного производства испытывает существенный дефицит. Объемы производимой продукции не покрывают потребностей малышей. В качестве решения специалисты по детскому питанию рекомендуют готовить кисломолочные продукты самостоятельно – с помощью бактериальных заквасок. «Приготовить в домашних условиях кисломолочный продукт для ребенка достаточно просто, - рассказывает Виктория Ушакова, начальник отдела технического контроля Государственного опытного предприятия бактериальных заквасок Технологического Института молока и мяса. – Необходимо лишь качественное молоко и закваска. Выбор последних достаточно широк, но для самых маленьких потребителей рекомендуются бифивит, виталакт, ацидофильное молоко и творог».

Если говорить о базовом продукте – молоке, то здесь эксперты единодушны в том, что для приготовления детских кисломолочных продуктов необходимо использовать исключительно детское специализированное молоко в картонной асептической упаковке. Такое молоко производится по технологии ультрапастеризации: оно абсолютно безопасно, а значит, не нуждается в кипячении, которое, как известно, разрушает значительную часть белка, кальция и витаминов.

Безопасность детского молока в картонной асептической упаковке подтверждают и результаты исследования, проведенного в ноябре 2009 года Институтом микробиологии и вирусологии им. Д.К. Заболотного НАН Украины. Для изучения состава микрофлоры было отобрано молоко трех категорий – домашнее базарное, пастеризованное в мягкой полиэтиленовой упаковке и детское ультрапастеризованное молоко. «Единственный образец, в котором не выявлено ни одной группы микроорганизмов, - детское ультрапастеризованное молоко, - подтверждает Надежда Коваленко, руководитель консультативно-контрольной лаборатории института, член-корреспондент НАН Украины. – Все другие образцы молока перед заквашиванием должны обязательно поддаваться кипячению, поскольку содержат избыточное количество микрофлоры, в том числе и патогенной. Впрочем, несмотря на то, что в результате кипячения уничтожаются бактерии, продукты их метаболизма остаются, искажая вкус молока и приготовленного на его основе продукта. К тому же, польза кипяченого молока существенно ниже из-за разрушения многих витаминов и микроэлементов».

Высокую надежность детского ультрапастеризованного молока объясняет Лариса Павленко, главный технолог компании «Люстдорф»: «Для детского молока используется сырье наивысшего качества, которое отбирается в специально сертифицированных сырьевых зонах. Повышенным контролем сопровождается процесс производства этого продукта в отдельных специализированных цехах. Сегодня единственным видом обработки молока, который

может гарантировать безопасность продукта, является ультрапастеризация. Молоко мгновенно, всего за 3-4 секунды нагревается до 137°C, затем столь же быстро охлаждается и разливается в асептическую герметичную упаковку в полностью закрытой, стерильной системе. Такая кратковременная высокотемпературная обработка позволяет уничтожить бактерии, не нарушив при этом естественный витаминный состав молока».

Приготовление детских кисломолочных продуктов в домашних условиях – это не только альтернатива продуктам промышленного производства, но и возможность скорректировать пищевой рацион ребенка с учетом риска простудных заболеваний. Чтобы приготовленный для ребенка кисломолочный продукт был безопасным и максимально полезным, важно соблюдать несколько несложных правил – чистая посуда, правильный температурный режим, качественные закваски и детское ультрапастеризованное молоко.

За дополнительной информацией, пожалуйста, обращайтесь к Оксане Ольшаной, координатору клуба, тел. моб. (067)-996-84-54, раб. (044) 492-89-04, e-mail: Olshanaya@clever-group.com.ua

\*Клуб здоровых традиций «Высший молочный стандарт» - добровольное объединение, созданное под эгидой Союза молочных предприятий Украины. Главной задачей Клуба является повышение уровня информированности потребителей о стандартах качества и требованиях к молоку. Участники Клуба - ведущие эксперты в области молочной промышленности, в сфере здравоохранения и гигиены питания, а также представители СМИ. Деятельность Клуба не предусматривает продвижение отдельных торговых марок, брендов. Главным предметом обсуждения является качественное молоко как базовый продукт питания.