



## Людмила Мельникова

начальник отдела питания НПЦ НАН Беларуси по продовольствию,  
кандидат биологических наук

# Детское питание — залог здоровья нации

Полноценный сбалансированный рацион ребенка — один из основных факторов сохранения его здоровья и гармоничного развития, а в итоге — будущего нации. Как показывают специальные исследования, неудовлетворительное питание детей ведет к росту алиментарно-зависимых заболеваний. Это объясняется нерешенностью важных вопросов в организации детского питания и обеспечения подрастающего поколения доброкачественными, полноценными продуктами. Один из основных путей решения проблемы — организация промышленного производства, основная задача которого — выпуск разнообразных продуктов для детей раннего возраста, дошкольников и школьников.

Учреждения Национальной академии наук принимают активное участие в решении проблем насыщения рынка высококачественными, конкурентоспособными, экологически чистыми продуктами для детей. Научно-практический центр по продовольствию осуществляет научное сопровождение подпрограммы «Детское питание» в рамках президентской программы «Дети Беларуси», вносит существенный вклад в создание и внедрение новых технологий производства продуктов питания для детей, в том числе лечебного и профилактического назначения. Разработки центра в данном направлении по праву можно считать инновационными.

Ученые центра при создании продукта исходят из того, что диетотерапия болезней детского возраста в значительной мере основана на принципе «шун-

тирования» специализированными компонентами пораженного метаболического звена в организме. При этом из продукта исключается то или иное соединение, например: белок молока (при пищевой непереносимости и аллергии); лактоза (при лактазной недостаточности и галактоземии); фенилаланин (при фенилкетонурии); насыщенные жирные кислоты (при заболеваниях поджелудочной железы и других нарушениях переваривания жиров); глиадин (при целиакии) и др. Наряду с этими «шунтирующими» продуктами существуют и такие, которые, напротив, содержат дополнительные компоненты, воздействующие на функции ЖКТ, а также восстанавливающие микробиоценоз кишечника.

Для питания малышей с пищевой аллергией в центре разработан специа-

лизированный продукт «Беллакт-ГА». Он «шунтирует» тяжелую форму невосприимчивости белков коровьего молока, что достигается путем их гидролиза, в ходе которого разрушаются антигенные детерминанты, ответственные за



возникновение непереносимости или аллергии.

Еще один специализированный продукт лечебного питания для детей раннего возраста, созданный в центре, — «Баллакт-БЛ» безлактозный, который предназначен для малышей с полным отсутствием фермента лактазы, расщепляющей лактозу до глюкозы и галактозы. Это полноценный продукт, содержащий все необходимые ребенку первого года жизни пищевые вещества — белки, жиры, углеводы, витамины и минеральные вещества.

Для вскармливания малышей с непереносимостью коровьего и женского молока, пищевой аллергией, лактозной недостаточностью и галактоземией можно использовать молочную смесь «Беллакт-соя», не содержащую белков коровьего молока и лактозы.

Необходимая составляющая питания детей до года при недостатке или отсутствии материнского молока — адаптированные молочные смеси, в том числе кисломолочные. Согласно рекомендациям педиатров, последние могут занимать до 30% объема рациона «искусственников». Разработки нашего центра позволяют восстановить дефицит важных компонентов, необходимых для полноценного развития ребенка при невозможности грудного вскармливания. Так, на основе адаптированной молочной смеси «Беллакт-1» создан диетический кисломолочный продукт «Бифидобакт детский-0», содержащий штаммы лакто- и бифидобактерий. Это единственный в Беларуси диетический кисломолочный продукт для детей 3-недельного возраста и старше, позволяющий нормализовать микробиоценоз кишечника. К этой же серии следует отнести подавляющие рост патогенной микрофлоры кишечника кисломолочные продукты «Бифидобакт» и «Бифитат» для питания малышей с 1 года.

Еще одна интересная разработка — кисломолочные продукты функционального назначения серии «Цветик-

семицветик». Они содержат целый спектр живых пробиотических микроорганизмов — бифидобактерии, лактобактерии и молочнокислые стрептококки, поэтому могут применяться при функциональных нарушениях в работе ЖКТ.

Для детей дошкольного и младшего школьного возраста наши специалисты создали линейку биопродуктов на молочной основе серии «Бифи-мульти» (15 видов), в составе которых пробиотический бактериальный концентрат «Пробилакт», пищевые волокна (инулин), кальций, витамины, натуральные фруктовые наполнители.

Учитывая то, что многие заболевания детей дошкольного и школьного возраста связаны с нарушением кишечной микрофлоры, разрабатываются продукты, ее восстанавливающие. В их состав входят так называемые бифидогенные компоненты, в частности лактулоза, стимулирующие рост и развитие бифидобактерий в кишечнике. На основе этого пробиотика разработаны полуфабрикаты мясные и мясо-растительные (котлеты, шницели, бифштексы), колбаса вареная для питания детей школьного возраста, а также шоколад молочный с добавлением кальция и витаминов.

Серьезнейшая проблема — непереносимость глютена (одного из видов белков зерновых), в результате которой у малышей развивается целиакия. Введение с пищей глютеносодержащих злаков приводит к тяжелым и длительным диареем, истощению, резкой задержке физического развития. Единственный способ лечения этого заболевания и профилактики всех его тяжелейших осложнений — строгое и пожизненное соблюдение безглютеновой диеты. Впервые в республике учеными центра разработаны специальные виды безглютеновых продуктов: несколько видов мясных изделий (колбас, сосисок, мясных полуфабрикатов), сладостей низкобелковых (печенье, пряники), смесей пищевых сухих для выпечки в домашних условиях, завтраков зерновых, киселей и каш.

Озабоченность педиатров и родителей вызывают различные нарушения витаминно-минерального статуса детей. Причины дефицита витаминов и микроэлементов кроются в недостаточном их поступлении с пищей, истощении, специальных диетах, а также в заболеваниях, сопровождающихся нарушением процессов всасывания. Недостаток железа чаще всего приводит к развитию железодефицитной анемии у детей. Дефицит цинка клинически дает о себе знать задержкой роста, появлением отеков, дерматита, снижением иммунитета. Нехватка витаминов проявляется в повышенной утомляемости, раздражительности, нарушениях зрения и моторики кишечника, сухости кожи. Поэтому, наряду с минерально-витаминными комплексами, в рацион больного ребенка включают продукты прикорма промышленного выпуска, обогащенные микроэлементами и витаминами. В этой связи в НПЦ НАН Беларуси по продовольствию созданы виды детского питания, корректирующие витаминно-минеральный статус организма — консервы на плодоовощной основе: широкий ассортимент пюре, обогащенных железом, йодом, витаминами с добавлением йогурта, творога, молока, сливок, гречневой, овсяной, кукурузной и других круп; соков, в состав которых входят железо, цинк, йод и витамин С для профилактики железодефицитной анемии, каш на основе плодово-ягодного сырья. Среди специальных продуктов питания для детей дошкольного и школьного возраста — кондитерские изделия, обогащенные витаминами: карамели, зефир, ирис, шоколад.

Многие разработки Научно-практического центра по продовольствию в области создания продуктов для детского питания защищены патентами на изобретения Республики Беларусь, удостоены дипломов различных выставок, в том числе международных.