

Виды деятельности лаборатории технологии детских, лечебно-профилактических и специализированных продуктов

1. Разработка и совершенствование технологии продуктов на мясной основе (консервов, колбасных изделий, полуфабрикатов и т.д.) для детей раннего, дошкольного и школьного возраста

Сотрудниками лаборатории проводится создание инновационных технологий новых видов продуктов на мясной основе для питания детей различных возрастных групп; разрабатывается нормативная документация (ГОСТ Р вида ТУ и ОТУ на сырье и продукты), техническая документация, в т. ч. эксклюзивная с учетом сырьевой базы, наличия оборудования и мощностей производства. Оказывается консультативная помощь в организации производства на действующем или новом оборудовании, сопровождение документации на стадии госрегистрации продукции.

Коллектив лаборатории имеет более 35-летний опыт создания, разработки и внедрения технологий продуктов детского питания на мясной основе для детей различных возрастных групп. Продукты разрабатываются на основании комплексных научных исследований с учетом физиологических особенностей и потребностей организма. Институт имеет современную научно-практическую базу для выполнения всесторонних научных исследований и практических выработок. Более 500 наименований продуктов детского питания, разработанных в разные годы сотрудниками лаборатории, успешно внедрены на предприятиях отрасли (колбасы, консервы, полуфабрикаты). На этикетку продукции, разработанной сотрудниками лаборатории, наносится знак «ВНИИМП-детям».

Лаборатория тесно сотрудничает с Министерством сельского хозяйства РФ, органами Роспотребнадзора города г. Москвы, ГУ НИИ питания РАМН и ведущими предприятиями отрасли. Сотрудники лаборатории являются членами рабочей группы по развитию индустрии социального питания (детского, школьного) при Министерстве сельского хозяйства РФ; членами секции по проблемам питания детей и подростков Научно-методического совета по санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим вопросам при Управлении Роспотребнадзора по городу Москве; членами Технического комитета (ТК 36-1) «Функциональные пищевые продукты» при Управлении Ростпотребнадзора по г.Москве.

2. Разработка и совершенствование технологии диетического (лечебно-профилактического), энтерального и функционального питания для детей, школьников и взрослых с различными

патологическими состояниями, в т.ч. беременных, кормящих женщин и людей пожилого возраста

Сотрудниками лаборатории разрабатывается техническая документация, в т. ч. эксклюзивная на новые виды специализированных продуктов. Оказывается консультативная помощь на стадии внедрения продукции на действующем оборудовании или на вновь создаваемых мощностях, сопровождение документации на стадии госрегистрации продукции.

Продукты разрабатываются на основании комплексных научных исследований с учетом физиологических особенностей и потребностей организма, в т.ч. при различных патологиях, дополнительно обогащаются витаминами, минералами, биологически активными компонентами. Биологическая ценность и эффективность разработанных продуктов подтверждается в опытах на лабораторных животных.

Сотрудники лаборатории имеют высокую квалификацию и большой опыт создания специализированных мясных продуктов совместно со специалистами - нутрициологами НИИ питания РАМН, современную научно-практическую базу для выполнения всесторонних научных исследований и практических разработок.

Сотрудники лаборатории являются членами рабочей группы по развитию индустрии социального питания при Министерстве сельского хозяйства РФ и членами Технического комитета (ТК 36-1) «Функциональные пищевые продукты» при Управлении Ростпотребнадзора по г.Москве.

3. Технологическое проектирование мощностей по производству мяса и продуктов на его основе: консервов, колбасных изделий, полуфабрикатов и готовых блюд для детского и диетического питания, рекомендации по подбору оборудования

Специалисты лаборатории дают рекомендации по ассортименту, проводят сырьевой расчет, подбор и компоновку оборудования в зависимости от мощности предприятия, с учетом требований, определенных СанПиН 2.3.2.1940 по организации производства продуктов детского питания.

Персонал имеет необходимую квалификацию и опыт работ по технологическому проектированию предприятий и цехов по выпуску детских мясных продуктов и подбору оборудования. При участии сотрудников лаборатории впервые в России было

организовано производство мясных консервов для питания детей раннего возраста (г. Тихорецк, г. Орша). Впоследствии производство детских мясных продуктов организовано на ряде ведущих предприятий мясной отрасли и детского питания.

Институт имеет лицензию на проведение работ по проектированию предприятий мясной промышленности, в т.ч. предприятий и цехов по производству детского питания.

4. Разработка и экспертиза режимов стерилизации консервов детского питания

Проводится обоснование режимов стерилизации для новых видов мясных, мясо-растительных и растительно-мясных консервов детского питания, а также экспертиза действующих режимов для предприятий. Работы проводятся с учетом используемого сырья, видов тары и оборудования для стерилизации на основании санитарно-гигиенических требований к производству продуктов на мясной основе для питания детей раннего возраста. По результатам выдаются режимы, рекомендуемые для производственной проверки.

Персонал имеет необходимую квалификацию и опыт работ по обоснованию и разработке режимов стерилизации. Имеется научно-практическая, аналитическая и приборная база для установления режимов стерилизации.

5. Создание новых видов комплексных пищевых добавок для продуктов детского и специализированного питания и рекомендации по их использованию в составе продуктов детского и лечебно-профилактического питания

Проводится разработка композиционного и количественного состава комплексных пищевых добавок. Осуществляется подбор витаминов, минералов и биологически активных компонентов в составе комплексных добавок и витаминно-минеральных премиксов, предназначенных для обогащения мясных продуктов детского и лечебно-профилактического питания с учетом возрастных метаболических процессов организма и физиологических норм потребностей в основных пищевых веществах.

Сотрудники лаборатории владеют необходимой информацией о возможности использования тех или иных ингредиентов в составе комплексных пищевых добавок для питания детей различных возрастных групп, а также опыт совместной работы с

фирмами и предприятиями, производящими комплексные добавки для обогащения продуктов детского питания.

6. Экспертиза документации и предприятий на соответствие требованиям к производству продуктов детского питания

Осуществляется выезд специалистов на предприятия для технологической экспертизы условий производства мясных продуктов детского питания с выдачей экспертного заключения. На основании экспертного заключения продукция может быть включена территориальным управлением Роспотребнадзора по г. Москве в информационную базу по пищевым продуктам, используемым в питании обучающихся и воспитанников г. Москвы. Продукция, включенная в базу, используется при формировании типовых меню для питания школьников г. Москвы.

7. Проведение дегустационной оценки продуктов детского, функционального и лечебно-профилактического питания

На стадии освоения производства мясных продуктов детского питания и внедрения новых видов специалистами лаборатории проводится дегустационная оценка образцов на соответствие требованиям нормативно-технической документации по органолептическим характеристикам. Кроме того, в рамках ежегодно проводимого форума «Мясная индустрия» при участии специалистов лаборатории проходит смотр-конкурс продуктов детского питания (консервы, колбасные изделия, полуфабрикаты) в форме «закрытой дегустации» с присвоением официальных наград. В состав комиссии входят представители Министерства сельского хозяйства РФ, Роспотребнадзора г.Москвы, организаций, занимающихся поставками продукции в образовательные учреждения г. Москвы.

По результатам конкурса вручается Гран-при, золотые и серебряные медали, информация о которых может наноситься на этикетку продукции в рекламных целях.

8. Проведение научно-практических семинаров по проблемам детского; функционального и лечебно-профилактического питания на мясной основе

В рамках семинаров для повышения квалификации специалистов мясной промышленности в области производства продуктов детского и специализированного питания предлагается теоретический и практический материал в форме лекций и практических занятий, проводимых специалистами лаборатории на базе Учебного центра ВНИИМП. Выдается сертификат о повышении квалификации.

Семинар проводит высококвалифицированный научный персонал (кандидаты технических наук, доктор технических наук, профессор), постоянно повышающий научный уровень на конгрессах и конференциях по проблемам питания и имеющий большой практический опыт в вопросах производства продуктов детского и специализированного питания. Для участия в семинарах приглашаются специалисты Государственной инспекции города Москвы по качеству сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия (МосГИК), органов Роспотребнадзора, предприятий и фирм, занимающихся поставками оборудования и ингредиентов для мясных продуктов детского и специализированного питания.

Возможно проведение выездных семинаров с отражением следующих тем:

- состояние и тенденции развития рынка мяса и мясной продукции в России;
- мировой и отечественный опыт производства экологических (органических) продуктов здорового питания;
- требования к органическому мясному сырью для детского питания;
- перспективы и методологические подходы развития органического животноводства для производства продуктов детского питания;
- особенности и технологии выращивания и откорма органического крупного рогатого скота и свиней для производства продуктов детского питания;
- национальные стандарты на мясное сырье (говядина, телятина, свинина, баранина) для детского питания, схемы разделки, жиловки;
- мясо страуса - перспективное сырье для детского питания;
- методология приемки свиней по мышечной ткани;
- перспективные технологии консервов для детей раннего возраста, беременных и кормящих женщин;
- инновационные технологии и ассортимент колбасных, ветчинных изделий для детей раннего, дошкольного и школьного возраста;
- новое поколение полуфабрикатов и готовых блюд для детского, школьного и функционального питания;
- новые виды продуктов для активных людей, заботящихся о своем здоровье;
- санитарно-эпидемиологические требования к продуктам детского питания (СанПин 2321940-05), специальный технический регламент к производству и обороту продуктов детского питания и их пищевой ценности;
- системы контроля качества, безопасности и прослеживаемости сырья и продуктов здорового питания;
- современный инновационный подход по подбору оборудования для первичной обработки скота, производству мясных продуктов (консервов, колбасных изделий, полуфабрикатов, готовых блюд) и обеспечения санитарии.

- Лаборатория технологии детских, лечебно-профилактических и специализированных продуктов