

{ Пюре из тыквы, яблок и крыжовника с овсяными хлопьями и молоком

▣ Pumpkin, apple, gooseberry puree with oat flakes and milk

НАЗНАЧЕНИЕ

RU

Продукт для питания детей с 8 месяцев. Может употребляться в составе рационов с профилактической или диетической целью для коррекции состояний, связанных с недостаточным потреблением пищевых волокон.

ПРЕИМУЩЕСТВА

Продукт не содержит пищевых добавок, богат пектиновыми веществами, витамином С и Р-активными веществами за счет использования яблок и ягод крыжовника.

РАЗРАБОТЧИКИ

- ст. преподаватель Кузнецова Л.В.
- ст. преподаватель Доброскок Л.П.

ВНЕДРЕНИЕ

Внедрение планируется на РУПП «Клецкий консервный завод», ОАО «Малоритский консервно-овощесушильный комбинат», РУП «Витебский плодоовощной комбинат».

ВАРИАНТЫ СОТРУДНИЧЕСТВА

Заключение договоров на доработку технологии под конкретный технологический процесс и внедрение.

КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Пюреобразный продукт состоит из тыквенного, яблочного, крыжовенного пюре, овсяных хлопьев, молока. Комбинирование различных ингредиентов дает возможность получить сбалансированный биологически полноценный продукт. Разработанная технология консервов позволяет обеспечить максимальное сохранение в готовом продукте всех полезных питательных веществ.

Основные показатели пищевой ценности 100 г продукта:

- Белки, % – 1,9
- Углеводы, % – 16
- Калий, мг – 156
- Натрий, мг – 17
- Энергетическая ценность, ккал – 64



Application

EN

The product is intended for children above 8 months. It can be used as a part of diets with preventive and dietary purposes for the correction of conditions connected with insufficient consumption of food fibres.

Benefits

The product does not contain any food additives. It is rich in pectin substances, vitamin C and P – active substances. It is due to the use of apples and gooseberries.

Characteristics

Pure – like product is made from pumpkin, apple, gooseberry purees, oat flakes, milk.

The combination of various ingredients gives the possibility to produce

balanced biologically valuable product. The developed technology of canned foods making allows to provide maximum retaining of all useful nutrients in the finished product.

Main indices of food value per 100 g of product:

- Proteins, % – 1,9
- Carbohydrates, % – 16
- Potassium, mg – 156
- Sodium, mg – 17
- Energy value, kcal – 64

Development engineers

- Senior Teacher Kuznetsova L.V.
- Senior Teacher Dobroskok L.P.

Implementation

It is planned to be introduced at RUE «Vitebsk fruit and vegetable processing plant», RUPE «Kletsk cannery», OJSC «Malorita canning and vegetable drying plant».

Types of Cooperation

The making of contracts on completion under the particular technological process and implementation.

