

26-2934

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Пермский государственный аграрно-технологический университет
имени академика Д.Н. Прянишникова»

Ю.А. Ренёва, Е.В. Катаева, Е.В. Михалева

**ТЕХНОЛОГИЯ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ
ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Учебное пособие

26-02934

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Пермский государственный аграрно-технологический университет
имени академика Д.Н. Прянишникова»

Ю.А. Ренёва, Е.В. Катаева, Е.В. Михалева

ТЕХНОЛОГИЯ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Учебное пособие

Пермь
ИПЦ «Прокростъ»
2025

УДК 664.92/.94

ББК 36.92

Р 391

Рецензенты:

Л.В. Сычёва, доктор сельскохозяйственных наук, профессор кафедры зоотехнологий ФГБОУ ВО Пермский ГАТУ;

В.В. Касаткин, доктор технических наук, профессор кафедры пищевой инженерии и биотехнологической безопасности ФГБОУ ВО Удмуртский ГАУ.

Р 391 Ренёва, Ю.А.

Технология мясных продуктов для детского питания : учебное пособие / Ю.А. Ренёва, Е.В. Катаева, Е.В. Михалева, Министерство науки и высшего образования Российской Федерации, федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Пермский государственный аграрно-технологический университет имени академика Д.Н. Прянишникова». – Пермь : ИПЦ «Прокрость», 2025. – 140 с. ; 20 см. – Библиогр. : с. 136-138. – 30 экз. – ISBN 978-5-94279-685-3. – Текст : непосредственный

Учебное пособие раскрывает основные аспекты производства мясных продуктов для детского питания: физиологические потребности организма ребёнка, современное состояние и регулирование рынка, требования к безопасности и качеству продукции, технологические особенности переработки мяса. Рассматриваются проблемы и ограничения отрасли, а также современные тенденции и перспективы её развития.

Учебное пособие предназначено для обучающихся образовательных организаций высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, а также рекомендовано к использованию для смежных направлений подготовки и специалистов перерабатывающих производств.

УДК 664.92/.94

ББК 36.92

Утверждено в качестве учебного пособия методическим советом Пермского государственного аграрно-технологического университета имени академика Д.Н. Прянишникова (протокол № 1 от «16» октября 2025 г.).

Учебное издание

Ренёва Юлия Анатольевна, Катаева Елена Вадимовна, Михалева Елена Валерьевна
ТЕХНОЛОГИЯ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Учебное пособие

Подписано в печать 20.12.2025. Формат 60x84 1/16.

Усл. печ. л. 8,75. Тираж 30 экз. Заказ № 101

ИПЦ «Прокрость»

Пермского государственного аграрно-технологического университета
имени академика Д.Н. Прянишникова

614990, Россия, г. Пермь, ул. Петропавловская, д. 23,

тел. +7 (342) 217-95-42

ISBN 978-5-94279-685-3

© ИПЦ «Прокрость», 2025

© Ренёва Ю.А., 2025

© Катаева Е.В., 2025

© Михалева Е.В., 2025

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	5
ГЛАВА 1. ПОТРЕБНОСТИ ДЕТСКОГО ОРГАНИЗМА В ПИТАТЕЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВАХ И РОЛЬ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ В ПИТАНИИ.....	7
1.1. Физиолого-биохимические особенности мясного сырья для детского питания.....	7
1.2. Рекомендуемые нормы потребления мяса по возрастам.....	27
1.3. Влияние мясного питания на профилактику дефицита железа и развитие детей.....	29
Вопросы для самоконтроля.....	31
ГЛАВА 2. СОВРЕМЕННЫЙ РЫНОК ДЕТСКОГО МЯСНОГО ПИТАНИЯ В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ.....	32
2.1. Общая характеристика рынка.....	32
2.2. Основные производители.....	36
Вопросы для самоконтроля.....	39
ГЛАВА 3. НОРМАТИВНО-ПРАВОВОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ ДЕТСКИХ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ.....	40
3.1. Основные нормативные документы: структура и роль в регулировании отрасли.....	40
3.2. Требования к сырью для детского питания.....	43
3.3. Классификация детских мясных продуктов питания.....	53
Вопросы для самоконтроля.....	56
ГЛАВА 4. ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ И КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ.....	57
4.1. Общие принципы обеспечения безопасности.....	57
4.2. Проблемы и случаи нарушений.....	67
4.3. Надзор со стороны Роспотребнадзора.....	70
Вопросы для самоконтроля.....	72
ГЛАВА 5. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ.....	73
5.1. Основные технологические процессы.....	73
5.2. Специфика оборудования и требований при производстве мясных продуктов для детей.....	93
5.3. Отличия от обычного мясоперерабатывающего производства.....	97
Вопросы для самоконтроля.....	100

ГЛАВА 6. ПРОБЛЕМЫ И ОГРАНИЧЕНИЯ РАЗВИТИЯ ОТРАСЛИ ДЕТСКОГО МЯСНОГО ПИТАНИЯ.....	101
6.1. Сырьевое обеспечение.....	101
6.2. Технологические барьеры.....	108
Вопросы для самоконтроля.....	119
ГЛАВА 7. СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ПРОИЗВОДСТВА ДЕТСКИХ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ.....	120
7.1. Развитие производства мясных продуктов для детского питания.....	120
7.2. Функциональные и обогащённые мясные продукты для детского питания.....	121
7.3. Органическое мясное питание для детей: тенденции и перспективы.....	124
7.4. Научные разработки в области детского питания.....	128
7.5. Поддержка со стороны государства в развитии производства мясных продуктов для детского питания.....	130
Вопросы для самоконтроля.....	132
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	133
Список используемых источников.....	136
Список рекомендуемых источников.....	138
<i>Приложение 1</i>	
Пример реализации принципов безопасности на практике.....	139
<i>Приложение 2</i>	
Основные запрещённые или ограниченные группы веществ...	140

ВВЕДЕНИЕ

Учебное пособие предназначено для формирования у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области технологии производства мясных продуктов для детского питания. Материал направлен на развитие компетенций, связанных с особенностями переработки мясного сырья с учетом строгих требований к безопасности и качеству продуктов, предназначенных для питания детей.

Пособие относится к категории учебно-методических изданий, обеспечивающих изучение дисциплины «Технология производства продуктов для детского питания» и её специализированного раздела — «Технология мясных продуктов для детского питания». Оно служит логическим продолжением и практическим дополнением к лекционному курсу и методическим указаниям по лабораторным работам.

Современные тенденции в развитии пищевой промышленности ориентированы на выпуск функциональных и безопасных продуктов, предназначенных для наиболее чувствительных групп населения — детей раннего и дошкольного возраста. В условиях реализации национальных проектов, направленных на повышение качества жизни и укрепление здоровья населения, особое значение приобретают вопросы совершенствования технологий мясных продуктов, обеспечивающих их высокую пищевую и биологическую ценность, безопасность и адаптированность к физиологическим особенностям детского организма.

В отличие от традиционных изданий, учебное пособие комплексно рассматривает технологические, санитарно-гигиенические и нормативно-правовые аспекты производства мясных продуктов для детского питания. Включены современные данные о химическом составе и биологической ценности