

# Alimentația copiilor în vizorul absolvenților FTA

**Ana PLAMADEALA, absolventă a Facultății Tehnologia Alimentelor, titulară a „Listei Rectorului 2017”, și-a propus să abordeze în teza de licență problema alimentației copiilor, făcând lumină pe marginea unor „Aspecte legislative și tehnologice privind fabricația salamului pentru copii”, în contextul în care legislația RM nu reglementează strict principiile de fabricare și nici normele privind compoziția și conținutul de lipide al produselor din carne pentru copii.**



Pornind de la ideea că o alimentație echilibrată este cheia sănătății copilului, studenta și-a propus, sub îndrumarea conducătorului științific, dr., conf. univ. Artur MACARI (Departamentul Tehnologia Produselor Alimentare), să stabilească un conținut normativ omonim de lipide pentru produsele din carne pentru copii; să recomande noi compoziții pentru salam din materii prime cu un conținut lipidic redus; să argumenteze necesitatea unui control riguros asupra procesului de producere prin sistemul de trasabilitate elaborat; să efectueze calculele necesare și o analiză a eficacității economice a tehnologiilor propuse, dar și un studiu comparativ asupra legislației naționale și internaționale privind reglementarea fabricării produselor din carne pentru copii.

O alimentație echilibrată trebuie să țină cont de particularitățile de vârstă ale copiilor. Pentru preșcolari, de exemplu, din produsele din carne se recomandă salamuri fierte, tip șuncă, crenvurști, salam-pâine. Conținutul redus de lipide se obține și prin substituirea materiei prime – carnea de porcină, bovină cu cea de iepure, curcan, pui sau a materiei prime de origine animală cu vegetală – produse de soia, ulei de măsline, nedepășind valoarea de 30%.

Important este și ambalajul. Cel pentru crenvurști, parizer, bunăoară, trebuie să mențină proprietățile organoleptice ale produsului și să asigure un grad înalt de inofensivitate. Întrucât copiii nu sunt cei mai prudenți consumatori, se propun ambalaje de collagen, comestibile, cu proprietăți similare cu ale intestinelor naturale și un grad înalt de aderență la pasta salamului, ceea ce exclude necesitatea decojirii produsului înainte de consum. Din acest tip de membrane putem obține un produs cu diametrul de 14-32 mm și lungimea de 5-15 cm.

În urma analizei comparative a actelor normative ale UE, FR și RM, studenta a propus și două rețete optime de fabricație a salamului pentru copii: de tip Parizer și a crenvurștilor, elaborând schemele-bloc de fabricație și o linie tehnologică cu capacitatea de 1 tonă per schimb.

Totodată, a efectuat și un calcul tehnologic și economic. Diferența de preț între produsele destinate pentru copii și cele clasice este de cca 45 de lei, fapt provocat de cheltuielile pentru materia primă și auxiliară, care pentru rețeta propusă în lucrare presupune un preț dublu față de rețeta clasică, pentru asigurarea unui conținut de lipide de 15% în produsul finit, potrivit normelor în vigoare.